MAYTAG GEMINI™ GAS RANGE

USER'S GUIDE

MAYTAG®

Installer: Please leave this manual with this appliance.

Consumer: Please read and keep this manual for future reference. Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

Model Number

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Serial Number

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Date of Purchase

____

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

If you have questions, call:

1-888-4MAYTAG (1-888-462-9824)
1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)
Internet: http://www.maytag.com

For service information, see page 17.

Important Safety Instructions

Saftey Instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating the appliance.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

RECOGNIZE SAFETY SYMBOLS, WORDS, AND LABELS

 **WARNING**

WARNING – Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.



CAUTION – Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.

Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this guide.

General Instructions

WARNING

- ➢ **ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES TO PERSONS**
- ➢ **INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE**
- ➢ **FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS**



***WARNING:* To reduce risk of tipping of the appliance from abnormal usage or by excessive loading of the oven door, the appliance must be secured by a properly installed anti-tip device.**

To check if device is properly installed, look underneath range with a flashlight to make sure one of the rear leveling legs is properly engaged in the bracket slot. The anti-tip device secures the rear leveling leg to the floor when properly engaged. You should check this **anytime** the range has been moved.

WARNING

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.**
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
  - **Do not try to light any appliance.**
  - **Do not touch any electrical switch.**
  - **Do not use any phone in your building.**
  - **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
  - **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**
- **INSTALLATION AND SERVICE MUST BE PERFORMED BY A QUALIFIED INSTALLER, SERVICE AGENCY OR THE GAS SUPPLIER.**

WARNING

Because gas may escape from your system which may not be detected by smell alone, resulting in a potentially extremely dangerous situation, it is recommended by gas suppliers that you purchase and install a UL approved gas detector(s) in your home. Your local gas supplier can assist you in obtaining a gas detector. Please install, maintain and use the gas detector in accordance with the gas detector manufacturer's instructions.

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Do not attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. All other servicing should be referred to a qualified servicer. Have the installer show you the location of the gas shut off valve and how to shut it off in an emergency.

Always disconnect power to appliance before servicing.

To Prevent Fire or Smoke Damage

Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it.

Keep area around appliance clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and materials.

If appliance is installed near a window, proper precautions should be taken to prevent curtains from blowing over burners.

NEVER leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and may increase pressure in closed containers which may cause them to burst.

Many aerosol-type spray cans are EXPLOSIVE when exposed to heat and may be highly flammable. Avoid their use or storage near an appliance.

Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot. Do not leave plastic items on the cooktop as they may melt or soften if left too close to the vent or a lighted surface burner.

To eliminate the hazard of reaching over hot surface burners, cabinet storage should not be provided directly above a unit. If storage is provided, it should be limited to items which are used infrequently and which are safely stored in an area subjected to heat from an appliance. Temperatures may be unsafe for some items, such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.

In Case of Fire

Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame then turn on hood to remove smoke and odor.

➢ **Cooktop:** Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.

NEVER pick up or move a flaming pan.

➢ **Oven:** Smother fire or flame by closing the oven door.

Do not use water on grease fires. Use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame.

Child Safety

NEVER leave children alone or unsupervised in area where appliance is in use or is still hot.

NEVER allow children to sit or stand on any part of appliance as they could be injured or burned.

⚠ CAUTION

NEVER store items of interest to children in cabinets above an appliance or on backguard of a range. Children climbing on appliance, door or drawer to reach items could damage appliance or be burned or seriously injured.

Children must be taught that the appliance and utensils in or on it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the unit.

About Your Appliance

⚠ WARNING

NEVER use appliance door, or drawer, if equipped, as a step stool or seat as this may result in possible tipping of the appliance, damage to the appliance, and serious injuries.

NEVER use appliance as a space heater to heat or warm a room to prevent potential hazard to the user and damage to the appliance. Also, do not use the cooktop or oven as a storage area for food or cooking utensils.

Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air by blocking the oven vent or air intakes. Restriction of air flow to the burner prevents proper performance and increases carbon monoxide emission to unsafe levels.

The oven vent is located at the base of the control panel.

Avoid touching oven vent area while oven is on and for several minutes after oven is turned off. Some parts of the vent and surrounding area become hot enough to cause burns. After oven is turned off, do not touch the oven vent or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.

Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth as the bulb could break. Should the bulb break, disconnect power to the appliance before removing bulb to avoid electrical shock.

Other potentially hot surfaces include: Cooktop, areas facing the cooktop, oven vent and surfaces near the vent opening, oven door, areas around the door and oven window.

Cooking Safety

Always place a pan on a surface burner before turning it on. Be sure you know which knob controls which surface burner. Make sure the correct burner is turned on and that the burner has ignited. When cooking is completed, turn burner off before removing pan to prevent exposure to burner flame.

Always adjust surface burner flame so that it does not extend beyond the bottom edge of the pan. An excessive flame is hazardous, wastes energy and may damage the appliance, pan or cabinets above the appliance.

NEVER leave a surface cooking operation unattended especially when using a high heat setting or when deep fat frying. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite. Clean up greasy spills as soon as possible. Do not use high heat for extended cooking operations.

NEVER heat an unopened container on the surface burner or in the oven. Pressure build-up may cause container to burst resulting in serious personal injury or damage to the appliance.

Use dry, sturdy potholders. Damp potholders may cause burns from steam. Dishtowels or other substitutes should never be used as potholders because they can trail across hot surface burners and ignite or get caught on appliance parts.

Always let quantities of hot fat used for deep fat frying cool before attempting to move or handle.

Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance, hood or vent fan. Clean hood frequently to prevent grease from accumulating on hood or filter. When flaming foods under the hood turn the fan on.

NEVER wear garments made of flammable material or loose fitting or long-sleeved apparel while cooking. Clothing may ignite or catch utensil handles.

Ovens

Always place oven racks in the desired positions while oven is cool. Slide oven rack out to add or remove food, using dry, sturdy potholders. Always avoid reaching into the oven to add or remove food. If a rack must be moved while hot, use a dry potholder. Always turn the oven off at the end of cooking.

Use care when opening the oven door. Let hot air or steam escape before moving or replacing food.

PREPARED FOOD WARNING: Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.

NEVER use aluminum foil to cover oven racks or oven bottom. This could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

Utensil Safety

Use pans with flat bottoms and handles that are easily grasped and stay cool. Avoid using unstable, warped, easily tipped or loose-handled pans. Also avoid using pans, especially small pans, with heavy handles as they

could be unstable and easily tip. Pans that are heavy to move when filled with food may also be hazardous.

Be sure utensil is large enough to properly contain food and avoid boilovers. Pan size is particularly important in deep fat frying. Be sure pan will accommodate the volume of food that is to be added as well as the bubble action of fat.

To minimize burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with the utensil, do not extend handles over adjacent surface burners. Always turn pan handles toward the side or back of the appliance, not out into the room where they are easily hit or reached by small children.

Never let a pan boil dry as this could damage the utensil and the appliance.

Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.

Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic or glazed utensils are suitable for cooktop or oven usage without breaking due to the sudden change in temperature. Follow manufacturer's instructions when using glass.

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this guide. Do not use eyelid covers for the surface units, stovetop grills, or add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this manual can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

Cleaning Safety

Turn off all controls and wait for appliance parts to cool before touching or cleaning them. Do not touch the burner grates or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.

Clean appliance with caution. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Self-Cleaning Ovens

Clean only parts listed in this guide. Do not clean door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket. Do not use oven cleaners of any kind in or around any part of the self-clean oven.

Before self-cleaning the oven, remove broiler pan, oven racks and other utensils and wipe up excessive spillovers to prevent excessive smoke, flare-ups or flaming.

CAUTION: Do not leave food or cooking utensils, etc. in the oven during the self-clean cycle.

It is normal for the cooktop of the range to become hot during a self-clean cycle. Therefore, touching the cooktop during a clean cycle should be avoided.

Important Safety Notice and Warning

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that the burning of gas can result in low-level exposure to some of the listed substances, including benzene, formaldehyde and soot, due primarily to the incomplete combustion of natural gas or liquid petroleum (LP) fuels. Properly adjusted burners will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can also be minimized by properly venting the burners to the outdoors.

Users of this appliance are hereby warned that when it is engaged in the self-clean cycle, there may be low level exposure to some of the listed substances, including carbon monoxide. Exposure can be minimized by properly venting the oven to the outdoors during the self-clean cycle by opening a window and/or door in the room where the appliance is located.

IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS: Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

Surface Cooking

Surface Controls

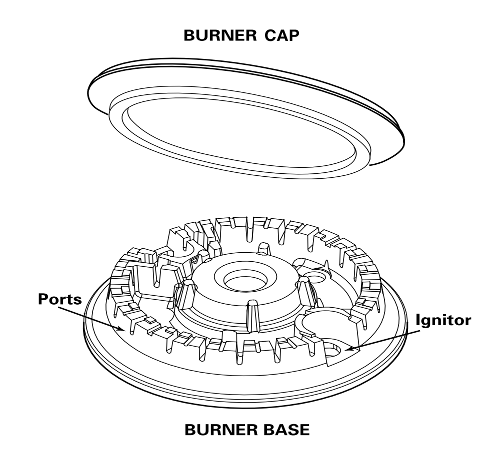
⚠ CAUTION

- If flame should go out during a cooking operation, turn the burner off. If a strong gas odor is detected, open a window and wait five minutes before relighting the burner.
- Be sure all surface controls are set in the **OFF** position prior to supplying gas to the range.
- **NEVER** touch cooktop until it has cooled. Expect some parts of the cooktop, especially around the burners, to become warm or hot during cooking or self-cleaning. Use potholders to protect hands.

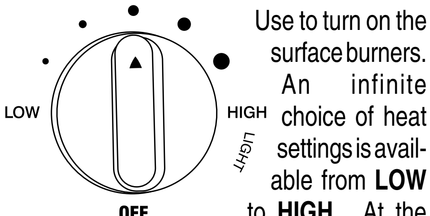
PILOTLESS IGNITION

Pilotless ignition eliminates the need for a constant standing pilot light. Each surface burner has a spark ignitor. Use care when cleaning around the surface burner.

If the surface burner does not light, check if ignitor is broken, soiled or wet.

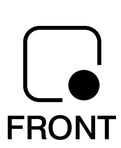


SURFACE CONTROL KNOBS



Use to turn on the surface burners. An infinite choice of heat settings is available from **LOW** to **HIGH**. At the **HIGH** setting a detent or notch may be felt. The knobs can be set on or between any of the settings.

Graphics next to the knob identify which burner the knob controls. For example, the graphic at right shows the right front burner location.



SETTING THE CONTROLS:

1. Place a pan on the burner grate.
   - ➢ The burner flame may lift off or appear separated from the port if a pan is not placed on the grate.
2. Push in and turn the knob counterclockwise to the **LIGHT** setting.
   - ➢ A clicking (spark) sound will be heard and the burner will light. (All four ignitors will spark when any surface burner knob is turned to the **LIGHT** position.)
3. After the burner lights, turn knob to desired flame size.
   - ➢ The ignitor will continue to spark until the knob is turned from the **LIGHT** position.

OPERATING DURING A POWER FAILURE

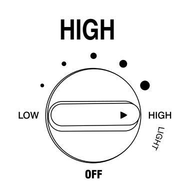
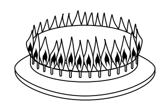
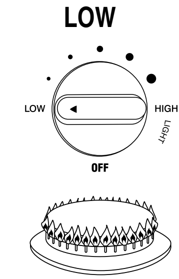
1. Hold a lighted match to the desired surface burner head.
2. Push in and turn the control knob slowly to **LIGHT**.
3. Adjust the flame to the desired level.

⚠ CAUTION

When lighting the surface burners, be sure all of the controls are in the **OFF** position. Strike the match first and hold it in position before turning the knob to **LIGHT.**

SUGGESTED HEAT SETTINGS

The size and type of cookware will affect the heat setting. For information on cookware and other factors affecting heat settings, refer to **"Cooking Made Simple"** booklet.

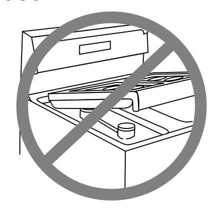
Setting	Uses
HIGH  	Use **HIGH** to bring liquid to a boil, or reach pressure in a pressure cooker. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook. An intermediate flame size is used to continue cooking. Food will not cook any faster when a higher flame setting is used than needed to maintain a gentle boil. Water boils at the same temperature whether boiling gently or vigorously.
LOW 	Use **LOW** to simmer foods, keep foods warm and melt chocolate or butter. Some cooking may take place on the **LOW** setting if the pan is covered. It is possible to reduce the heat by rotating the knob toward **OFF**. Be sure flame is stable.

COOKTOP

To prevent the cooktop from discoloring or staining:

- Clean cooktop after each use.
- Wipe acidic or sugary spills as soon as the cooktop has cooled as these spills may discolor the porcelain.

Unlike a range with standard gas burners, this cooktop does not lift-up nor is it removable. ***Do not attempt to lift the cooktop for any reason.***



SEALED BURNERS

The sealed burners of your range are secured to the cooktop and are not designed to be removed. Since the burners are sealed into the cooktop, boilovers or spills will not seep underneath the cooktop.

However, the burner should be cleaned after each use. The head portion of the burner has a removable cap that is easily removed for cleaning. (See page 12 for cleaning directions.)

Burner caps must be correctly placed on the burner base for proper operation of the burner.

HIGH PERFORMANCE BURNER*

POWER BOOST

There is one high speed burner on your range, located in the left front position. This burner offers higher speed cooking that can be used to quickly bring water to a boil and for large-quantity cooking.

SIMMER BURNER*



This burner is located in the right rear position. The simmer burner offers a lower BTU flame for delicate sauces or melting chocolate.

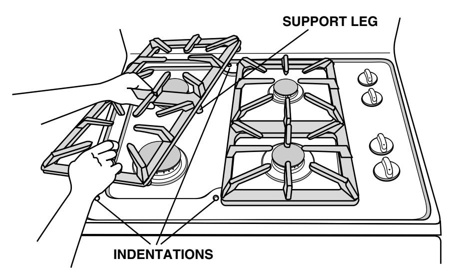
** BTU ratings will vary when using LP gas.*

BURNER GRATES

The grates must be properly positioned before cooking. Align the grate with the support leg toward the center of the cooking surface. Lower the grate onto the range so that the rubber feet located at the four corners of the grate sit in the indentations on the cooktop. (See illustration below). Improper installation of the grates may result in chipping of the cooktop.

Do not operate the burners without a pan on the grate. The grate's porcelain finish may chip without a pan to absorb the heat from the burner flame.

Although the burner grates are durable, they will gradually lose their shine and/or discolor, due to the high temperatures of the gas flame.



LARGE POT/CANNING GRATE

A special canning and oversized cookware grate accessory is available for the Maytag Gemini™ Gas Range. Heat buildup under oversized cookware could damage the surrounding areas. The Large Pot/Canning Grate elevates the canner or oversized pot to reduce trapped heat.

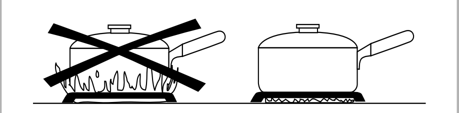
Contact your Maytag dealer or call 1-800-688-8408 (1-800-668-2002 Canada) to purchase the **MGA6946ADB** Large Pot/Canning Grate Accessory Kit.

NOTES:

- A properly adjusted burner with clean ports will light within a few seconds. If using natural gas, the flame will be blue with a deeper blue inner cone.

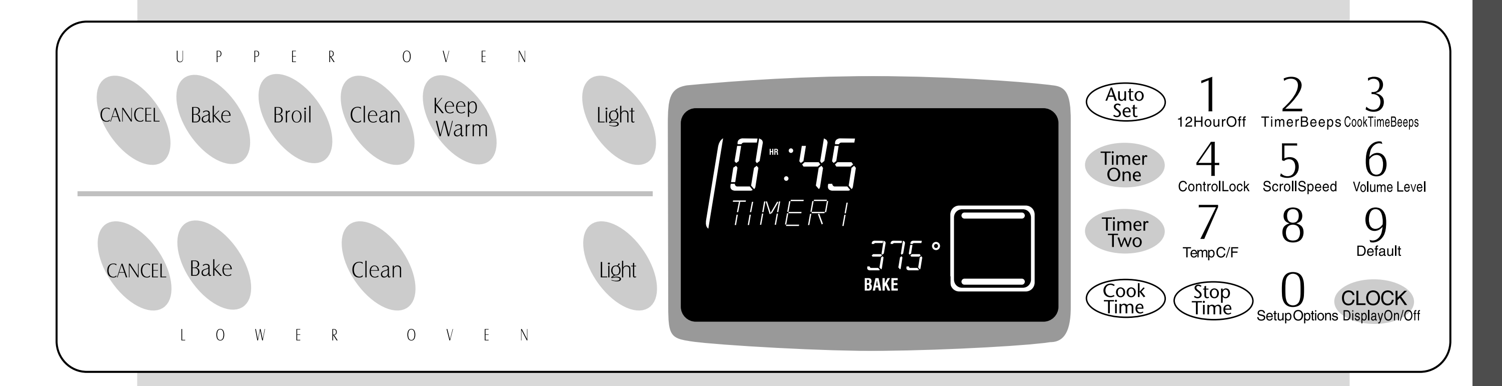
  If the burner flame is yellow or is noisy, the air/gas mixture may be incorrect. Contact a service technician to adjust. (Adjustments are not covered by the warranty.)

  With LP gas, some yellow tips on the flames are acceptable. This is normal and adjustment is not necessary.
- With some types of gas, you may hear a "popping" sound when the surface burner is turned off. This is a normal operating sound of the burner.
- If the control knob is turned very quickly from **HIGH** to **LOW**, the flame may go out, particularly if the burner is cold. If this occurs, turn the knob to the **OFF** position, wait several seconds and relight the burner.
- The flame should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the pan.



Oven Cooking

The electronic control is designed for ease in programming. The display window on the control shows time of day, timer and oven functions. Messages will scroll to prompt your programming steps. The display shows the lower oven set at 375° F and TIMER 1 set for 45 minutes. Bracket line (upper left side) coincides with message in display.



⚠ CAUTION

- ➢ Be sure all packing material is removed from oven before turning on.
- ➢ **Prepared Food Warning:** Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.
- ➢ Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.
- ➢ Do not use oven for storing food or cookware.

Oven Control Pads

- ➢ Press the desired function pad for the upper or lower oven.
- ➢ Press the **AUTO SET** pad or the appropriate number pad(s) to enter time or temperature.
- ➢ A beep will sound when any pad is pressed.
- ➢ A double beep will sound if a programming error occurs.
- ➢ Further instructions will scroll in display after function pads are pressed.

NOTE: The temperature or time will be automatically entered four seconds after selection.

If more than 30 seconds elapse between pressing a function pad and the **AUTO SET** pad or number pads, the function will be canceled and the display will return to the previous display.

Control Options

Several control options are indicated under the number pads on the control. Factory-set options can be changed to your preferences. See page 8 for more information.

Setting the Clock

1. Press **CLOCK** pad. Indicator word TIME will flash in the display.
2. Press the appropriate number pads for the current time. (Time is in a 12-hour format.)

After a power interruption, the last clock time before the interruption will flash.

To recall the time of day when another function is showing, press **CLOCK** pad. Clock time cannot be changed when the oven has been programmed for clock controlled cooking, self-clean or delayed self-clean.

Setting Upper and Lower Oven Functions

CANCEL PAD

Use to cancel all programming except the Clock and Timer functions.

AUTO SET PAD

Use with function pads to automatically set:

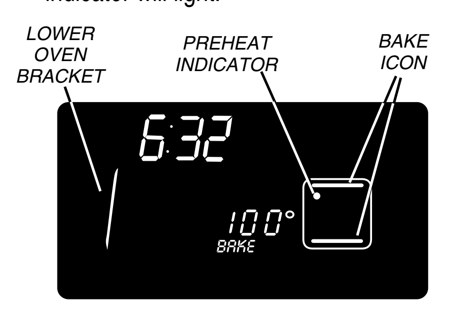
- ➢ 350° F bake temperature
- ➢ HI or LO broil
- ➢ three hours of cleaning time
- ➢ 170° F keep warm temperature
- ➢ to change control options

BAKE PAD

Use for baking and roasting.

1. Press **BAKE** pad.
2. Press again for 350° F or press the **AUTO SET** pad. Each additional press of **AUTO SET** will raise the temperature 25° F. Or, press the appropriate number pads for the desired temperature between 100° F and 550° F.

3. When the oven turns on, a red preheat indicator will light.



4. A single beep will indicate the oven is preheated to the set temperature. The preheat indicator will turn off.

5. When cooking is complete, press **CANCEL** pad. Remove food from oven.

NOTES:

BAKING

- To recall the set temperature during preheat press the **BAKE** pad.
- To change oven temperature during cooking, press the **BAKE** pad and the appropriate number pads.
- Allow 9-13 minutes for the upper oven to preheat. Allow 7-12 minutes for the lower oven to preheat.
- **Allow at least 1/2-inch between the baking pan or casserole and the broil burner in the upper oven.** Loaf, angel food or bundt pans are not recommended in the upper oven.
- Do not use temperatures below 140° F to keep food warm or below 200° F for cooking. For food safety reasons, lower temperatures are not recommended.
- For additional baking and roasting tips, refer to the **"Cooking Made Simple"** booklet.
- As oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage oven.

BROIL PAD (UPPER OVEN ONLY)

Use for top browning or broiling. For best results, use the broiler pan provided with your range. Top rack position is on the oven rack. Remove oven rack and place broiler pan on the oven bottom for bottom rack position.

1. Press the **BROIL** pad.
2. Press the **AUTO SET** pad for **HI** broil, press again for **LO** broil, or press the appropriate number pads to set desired broil temperature between 300° and 550° F.
3. For optimal broiling, preheat five minutes.
4. Place food in oven. Close oven door.
5. Follow broiling recommendations in chart.
6. When broiling is complete, press **CANCEL** pad. Remove food and broiler pan from oven.

NOTES:

BROILING (UPPER OVEN ONLY)

- **HI** broil is used for most broiling. Use **LO** broil when broiling longer cooking foods to allow them to cook to well done stage without excessive browning.
- Never cover broiler pan insert with aluminum foil. This prevents fat from draining to the pan below.
- Broiling can be done on the oven rack or remove oven rack and place broiler pan on the oven bottom.

BROILING CHART

Broil times are based on a preheat of 5 minutes.

	Food	Rack Position	Setting	Cook Time (Minutes)**
Beef	Steak, 1" thick	on rack	HI	8-10 (med)
	4 oz. Hamburger patties, 3/4" thick (up to 12)	oven bottom	HI	15-19 (well)
	4 oz. Hamburger patties, 3/4" thick (up to 6)	on rack	HI	12-15 (well)
Chicken	Bone-in, skin-on breast Pieces	oven bottom	LO	25-35
Fish*	Filets	oven bottom	400°F	8-11
	Steak, 1" thick	oven bottom	LO	10-13
Pork	Chops, 1" thick	on rack	HI	18-23
Garlic Bread	1" thick	on rack	LO	1-2

*** When broiling fish, spray broil pan insert with cooking oil. Do not turn fish filets.**
**** Broiling times are approximate and may vary depending on the thickness of the food. Turn meat halfway through cooking times.**

KEEP WARM PAD
(Upper Oven Only)

For safely keeping foods warm or for warming breads and plates.

1. Press **KEEP WARM** pad.
2. Press **AUTO SET** pad for 170° F or press the appropriate number pads for temperatures between 145° and 190° F.
3. KEEP WARM and the temperature selected will be displayed when the function is active.
4. When warming is complete, press **CANCEL** pad. Remove food from the oven.

NOTES:

KEEP WARM

- For optimal food quality and nutrition, oven cooked foods should be kept warm for no longer than 1 to 2 hours.
- For optimal food quality and color, foods cooked on the range top should be kept warm for an hour or less.
- To keep foods from drying, cover loosely with foil or a lid.
- **To warm dinner rolls:**
  - cover rolls loosely with foil and place in upper oven.
  - press **KEEP WARM** and **AUTO SET** pads.
  - warm for 12-15 minutes.
- **To warm plates:**
  - place 2 stacks of up to four plates each in the upper oven.
  - press **KEEP WARM** and **AUTO SET** pads.
  - warm for five minutes, turn off the oven and leave plates in the oven for 15 minutes more.
  - use only oven-safe plates, check with the manufacturer.
  - do not set warm dishes on a cold surface as rapid temperature changes could cause crazing.

COOK TIME/STOP TIME PADS
Clock Controlled Oven Cooking

Use to program the ovens to start and stop automatically. Cook time may be set for up to 11 hours and 59 minutes (11:59). The clock must be functioning and correctly set for this feature to work.

To Start Immediately and Turn Off Automatically:

1. Press **COOK TIME** pad once for the upper oven or twice for the lower oven. COOK TIME will flash, then press the appropriate number pads to enter cooking time in hours and minutes.
2. Press the upper or lower oven **BAKE** pad and select the bake temperature. COOK TIME will be displayed along with the temperature.
3. One minute before the end of the programmed cook time, the light will turn on, a beep will sound and CHECK FOOD will be displayed. Light will turn off automatically when **CANCEL** pad is pressed or after oven door is opened and closed.
4. At the end of cook time, the oven will shut off automatically, "End" and COOK TIME will be displayed and four beeps will sound.
5. Press **CANCEL** pad. Remove food from oven. If the program is not canceled, there will be 1 reminder beep every minute for up to 30 minutes.

   NOTE: The Cook Time/Stop Time reminder beeps may be changed. See Control Options (Cook Time Beeps, page 9).

To Delay the Start of Cooking and Turn Off Automatically:

1. Press **COOK TIME** pad. COOK TIME will flash, then press the appropriate number pads to enter cooking time in hours and minutes.
2. Press the upper or lower oven **BAKE** pad and select the bake temperature. COOK TIME will be displayed along with the temperature.
3. Press **STOP TIME** pad. Display shows when the oven will stop based on an immediate start.
4. Press **STOP TIME** pad again. **STOP TIME must be flashing to set the delay stop time.**
5. Press the appropriate number pads to enter the time you want the oven to stop.
6. DELAY and BAKE will be displayed.
7. At the end of the delay period, COOK TIME will be displayed along with the temperature.
8. Follow steps 3-5 in preceding section.

Both Ovens May Be Set for Clock Controlled Cooking. To Start Immediately and Turn Off Automatically:

1. Set COOK TIME and Oven Temperature for the upper oven.
2. Press COOK TIME pad twice and set COOK TIME and Oven Temperature for the lower oven.

To delay the start and turn off automatically follow steps 1 & 2 above.

3. Set STOP TIME for **both** ovens.

NOTES:

- Highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry or seafood are not recommended for delayed cooking.
- Clock controlled baking is not recommended for baked items that require a preheated oven, such as cakes, cookies and breads.

TIMER PADS

The timer(s) may be set for any time period up to 99 hours and 59 minutes (99:59).

The timer(s) operate independently of any other function and can be set while another oven function is operating. **THE TIMER DOES NOT CONTROL THE OVEN.**

1. Press the **TIMER 1** or **2** pad. TIMER 1 or 2 will flash respectively. 0HR:00 will appear in the display.
2. Press the appropriate number pads to enter desired time.
3. TIMER 1 or TIMER 2 will be displayed. If both timers are active TIMER 1 + 2 will be displayed.

   EXAMPLE: To set a timer for 5 minutes, press the **TIMER 1** pad and the number pad 5. The control will begin countdown after a four second delay.

4. The last minute of the countdown will be displayed in seconds.
5. At the end of the set time, "END" will be displayed and one four second beep will sound followed by two beeps every 30 seconds for up to five minutes. **Press the corresponding TIMER pad to cancel the beeps.**

   NOTE: The Timer reminder beeps at the end of a set time may be changed. See Control Options (Timer Beeps), below.

To Cancel a Set Time:

Press and hold the corresponding **TIMER** pad for several seconds. After a slight delay the time of day will appear.

OR

Press the **TIMER** pad and the "0" number pad. After a slight delay the timer will be canceled.

Control Options

To Change Factory Set Default Options:

1. Control options may be changed by selecting the **Setup Options (0)** pad, then the desired option pad. (See Options below.)
2. Current option will appear in the display.
3. Press the **AUTO SET** pad to change the option.
4. Press **CANCEL** pad to set the displayed option and exit the program.

OPTIONS AVAILABLE:

12 Hour Off (1)

The oven may be set to turn off after 12 hours or stay on indefinitely. The default is set to turn off after 12 hours.

Timer Beeps (2)

There are three choices for the end of "timer" reminder signals.

➢ One beep followed by two beeps every 30 seconds for up to five minutes (default setting).

➢ One beep followed by two beeps every minute for up to 30 minutes.

➢ One beep followed by no other beeps.

Cook Time Beeps (3)

There are three choices for the end of "clock-controlled-cooking" reminder signals.

➢ Four short beeps followed by one beep every minute for up to 30 minutes (default setting).

➢ Four short beeps followed by no other beeps.

➢ Four short beeps followed by one beep every 30 seconds for up to five minutes.

Control Lock (4)

The function pads on the control can be locked to prevent unwanted use for safety and cleaning benefits. The current time of day will remain in the display. Press **Setup Options (0)** , **Control Lock (4)** and **AUTO SET** to unlock.

Scroll Speed (5)

The scroll speed of the messages in the display may be changed from FAST to MEDIUM to SLOW. The default is set for the medium speed.

Volume Level (6)

The volume level of beeps may be adjusted from a setting of 8 (the loudest level) to 1 (the lowest level). The default is set for level 6.

Temp C/F (7)

The temperature scale may be changed to Centigrade or Fahrenheit. The default is set for Fahrenheit.

Language (8)

The words which scroll in the display may be changed from English to French or Spanish. Default is English.

Default (9)

The control can be reset to restore the factory setting for each option.

Display On/Off (Clock)

The time-of-day display may be shut off when the oven is not in a cooking or cleaning function.

Oven Temperature Adjustment

If you think the oven is operating too cold or hot, you can adjust it. Bake several test items and then adjust the temperature setting not more than 10° F at a time.

To Adjust:

1. Press the **BAKE** pad (upper or lower oven) and enter 550° F.
2. Press and hold the **BAKE** pad (upper or lower oven) for several seconds until TEMP ADJ is displayed.
3. Press the **AUTO SET** pad - each press changes the temperature by 5° F. The control will accept changes from -35° to +35° F.
4. If the oven was previously adjusted, the change will be displayed. For example, if the oven temperature was reduced by 15° F, the display will show -15° F.
5. When you have made the adjustment, press the **CANCEL** pad and the time of day will reappear in the display. The oven will now bake at the adjusted temperature.

NOTE: It is not recommended to adjust the oven temperature if only one or two recipes are in question.

Pilotless Ignition

Your range is equipped with pilotless ignition. With this type of ignition system, the gas automatically shuts off and ***the oven will not operate during a power failure.***

A lighted match will not light the oven burner. No attempt should be made to operate the oven during a power failure.

Oven Lights

The oven lights automatically come on when the doors are opened. When the doors are closed, press the **LIGHT** pad (upper or lower oven) on the control panel to turn the lights on or off.

The oven lights will not operate during a clean cycle.

The oven lights will come on automatically one minute before the end of a clock controlled cooking operation.

Oven Vent

⚠ CAUTION

When the oven is in use, the area near the vent may become hot enough to cause burns. Never block the vent opening.

The oven vent is located at the base of the control panel.

Do not place plastics near the vent opening as heat from the vent could distort or melt the plastic.

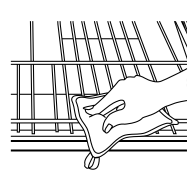
Oven Racks

All racks are designed with a lock-stop edge.

Upper Oven

➢ Is equipped with one rack.

➢ When pulling the upper oven rack out to remove or check food, grasp the **top edge** of the rack.



Lower Oven

➢ Is equipped with one RollerGlide™ rack and one regular flat rack (select models), or two regular flat racks.

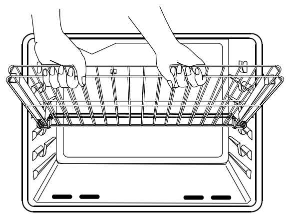
To remove oven racks:

➢ Pull rack straight out until it stops at the lock-stop position; lift up on the front of the rack and pull out.

➢ For RollerGlide™ rack, pull both the rack glide and rack base out together.

To replace oven racks:

➢ Place rack on the rack support in the oven; tilt the front end up slightly; slide rack back until it clears the lock-stop position; lower front and slide back into the oven.



Baking and Roasting with the RollerGlide™ Rack

(Select Models)

Baking

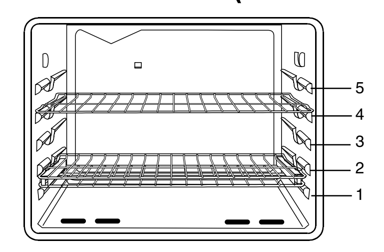
➢ For optimal baking results when baking on one rack, use the RollerGlide™ rack.

➢ When baking on two racks, use the RollerGlide™ rack in the top rack position, and the flat rack in the lower rack position.

Roasting

➢ When roasting large cuts of meat and poultry, use the RollerGlide™ rack for ease of movement.

Rack Positions (Lower Oven)



RACK 5:
Use for most two-rack baking.

RACK 4:
Use for some two-rack baking.

RACK 3:
Use for most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, layer cakes, frozen pies, or frozen convenience foods.

RACK 2:
Use for roasting small cuts of meat, casseroles, baking loaves of bread, bundt cakes, fruit or custard pies, and two-rack baking of cakes and cookies.

RACK 1:
Use for roasting large cuts of meat and poultry, dessert souffles or angel food cake, and two-rack baking of biscuits.

Multiple Rack Cooking:
Two rack: Use rack positions 1 and 4, 1 and 5, or 2 and 5.

NOTE: Never place pans directly on the oven bottom in the lower oven.

Half Rack Accessory (Lower Oven Only)

A half rack, to increase oven capacity, is available as an accessory. It fits in the left, upper portion of the oven and provides space for a vegetable dish when a large roaster is on the lower rack. Contact your Maytag dealer for the "HALFRACK" Accessory Kit or call 1-800-688-8408 to order.

CAUTION

- ➢ It is normal for parts of the range to become hot during a clean cycle.
- ➢ To prevent damage to oven door, do not attempt to open the door when the LOCK indicator word is displayed.
- ➢ Do not touch cooktop, door, window, or oven vent area during a clean cycle.
- ➢ ***Do not use commercial oven cleaners*** on the self-clean oven finish or around any part of the oven as they will damage the finish or parts.

The self-clean cycle uses above normal cooking temperatures to automatically clean the entire oven interior.

It is normal for excessive flare-ups, smoking and flaming to occur during cleaning if the oven is heavily soiled. It is better to clean the oven regularly rather than to wait until there is a heavy build-up of soil in the oven.

During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to help eliminate normal odors associated with cleaning.

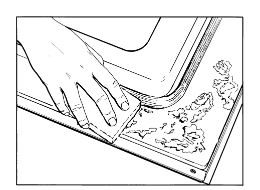
The cleaning time can be varied depending on the amount of soil. Press the appropriate number pads to set any amount of time between two and four hours. "2:00" hours of cleaning for light soil, up to "4:00" hours of cleaning for heavy soil.

BEFORE SELF-CLEANING

Turn off the oven light before cleaning as the light may burn out during the clean cycle.

Remove broiler pan, all pans and the oven racks from the oven. ***The oven racks will discolor and may not slide easily after a self-clean cycle.***

Clean oven frame, door frame (area outside the door gasket) and around the opening in the door gasket with a nonabrasive cleaning agent such as Bon Ami* or detergent and water. These areas are not exposed to cleaning temperatures and should be cleaned to prevent soil from baking on during the clean cycle.



To prevent damage, do not clean or rub the gasket around the oven door. The gasket is designed to seal in heat during the clean cycle.

Wipe up excess grease or spillovers from the oven bottom to prevent excessive smoking, flare-ups or flaming during the clean cycle.

Wipe up sugary and acidic spillovers such as sweet potatoes, tomato or milk-based sauces. Porcelain enamel is acid resistant, not acid proof. ***The porcelain finish may discolor if acidic spills are not wiped up prior to a self-clean cycle.***

CLEAN PAD

Use to set a self-clean cycle. **(Only one oven may be cleaned at a time. Both ovens will lock when either is being cleaned.)**

1. Press **CLEAN** pad.
2. Press the **AUTO SET** pad for 3 hours of cleaning time, press again for 4 hours and again if 2 hours of clean time is desired.
3. CLEANING and LOC plus the clean time will appear in the display and both ovens will lock.
4. When the clean cycle is complete, CLEANED will be displayed. LOC will remain on until the oven has cooled (approx. 1 hour).
5. When the oven is cool, LOC will no longer be displayed and both doors may be opened.
6. Wipe out the oven interior with a damp cloth. If soil remains it indicates the cycle was not long enough.

To Cancel Self-Clean Cycle:

1. Press **CANCEL** pad.
2. If LOC is NOT displayed, open oven door. If LOC is displayed, allow oven to cool.

To Delay the Start of a Self-Clean Cycle:

1. Follow steps 1-4 above.
2. Press the **STOP TIME** pad. STOP TIME will flash.
3. As STOP TIME flashes, press the appropriate number pads to enter the time you wish the oven to stop.
4. DELAY CLN and LOC will be displayed.
5. When the delay period is completed and cleaning begins, CLEANING, LOC and the clean time will be displayed.

DURING CLEAN CYCLE

When the LOCK indicator light is lit, the door cannot be opened. To prevent damage to door, do not force door open when the LOCK indicator light is lit.

Some smoke and odor may be detected the first few times the oven is cleaned. This is normal and will lessen in time. Smoke may also occur if oven is heavily soiled or if broiler pan was left in oven.

As oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage oven.

AFTER SELF-CLEANING

About one hour after the end of the clean cycle, the LOCK indicator word will turn off. At this point, the door can be opened.

Some soil may leave a light gray, powdery ash which can be removed with a damp cloth. If soil remains, it indicates that the clean cycle was not long enough. The soil will be removed during the next clean cycle.

If the oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement.

A white discoloration may appear after cleaning if acidic or sugary foods were not wiped up before the clean cycle. This discoloration is normal and will NOT affect performance.

Fine lines may appear in the porcelain resulting from the heating and cooling of the finish. This is normal and will not affect performance.

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

Cleaning Procedures

⚠ CAUTION

- ➢ Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.
- ➢ To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- ➢ If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

BROILER PAN AND INSERT

Never cover insert with aluminum foil as this prevents the fat from draining to the pan below.

- ➢ Place soapy cloth over insert and pan; let soak to loosen soil.
- ➢ Wash in warm soapy water. Use scouring pad to remove stubborn soil.
- ➢ Broiler pan and insert can be cleaned in dishwasher.

BURNER CAPS AND SEALED GAS BURNERS

Removable Burner Caps

- ➢ Allow burner to cool. Remove burner cap and wash in soapy water with a plastic scouring pad. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive pad or Cooktop Cleaning Creme (Part #20000001)** and a sponge.
- ➢ Do not clean in dishwasher or self-cleaning oven.

Sealed Gas Burner

- ➢ Clean frequently. Allow burner to cool. Clean with soap and plastic scouring pad. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive pad.
- ➢ Be careful not to get water into the center of the burner.
- ➢ Use care when cleaning the ignitor. If the ignitor is wet or damaged the surface burner will not light.

BURNER GRATES

PORCELAIN ON CAST IRON

- ➢ Wash grates with warm, soapy water and a nonabrasive, plastic scrubbing pad. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive pad or Cooktop Cleaning Creme (Part #20000001)** and a sponge. If soil remains, reapply Cooktop Cleaning Creme, cover with a damp paper towel and soak for 30 minutes. Scrub again, rinse and dry.
- ➢ Do not clean in dishwasher or self-cleaning oven.

CLOCK AND CONTROL PAD AREA

- ➢ To activate "Control Lock" for cleaning, see page 9.
- ➢ Wipe with a damp cloth and dry.
- ➢ Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. ***DO NOT spray directly on control pad and display area.***

CONTROL KNOBS

- ➢ Remove knobs in the OFF position by pulling forward.
- ➢ Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish.
- ➢ Turn on each burner to be sure the knobs have been correctly replaced.

COOKTOP AND CONTROL PANEL

PORCELAIN ENAMEL

Porcelain enamel is glass fused on metal and may crack or chip with misuse. It is acid resistant, not acid proof. All spillovers, especially acidic or sugary spillovers, should be wiped up immediately with a dry cloth.

- ➢ When cool, wash with soapy water, rinse and dry.
- ➢ Never wipe off a warm or hot surface with a damp cloth. This may cause cracking or chipping.
- ➢ Never use oven cleaners, abrasive or caustic cleaning agents on exterior finish of range.

ENAMEL (PAINTED)

SIDE PANELS & DOOR HANDLES

- ➢ When cool, wash with warm soapy water, rinse and dry. Never wipe a warm or hot surface with a damp cloth as this may damage the surface and may cause a steam burn.
- ➢ For stubborn soil, use mildly abrasive cleaning agents such as baking soda paste or Bon Ami*. Do not use abrasive cleaners such as steel wool pads or oven cleaners. These products will scratch or permanently damage the surface.

  NOTE: *Use dry towel or cloth to wipe up spills, especially acidic or sugary spills. Surface may discolor or dull if soil is not immediately removed. This is especially important for white surfaces.*

GLASS

OVEN WINDOW & DOOR

- ➢ Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass causing staining.
- ➢ Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth first.
- ➢ Do not use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch glass.

METAL FINISHES

TRIM

- ➢ Wash with soap and water, a glass cleaner, or mild liquid sprays.
- ➢ To prevent scratching or dulling of the finish, do not use mildly abrasive, abrasive harsh or caustic cleaners such as oven cleaners.

OVEN INTERIOR

- ➢ Follow instructions on page 11 for self-cleaning oven.

OVEN RACKS

- ➢ Clean with soapy water.
- ➢ Remove stubborn soil with cleansing powder or soap-filled scouring pad. Rinse and dry.

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order direct, call 1-800-688-8408.

Care & Cleaning, cont.

- ➢ Racks will permanently discolor and may not slide out smoothly if left in the oven during a self-clean operation. If this occurs, wipe the rack and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil.

PLASTIC FINISHES

CONTROL PANEL TRIM & END CAPS

- ➢ When cool, clean with soap and water, rinse and dry.
- ➢ Use a glass cleaner and a soft cloth.

NOTE: *Never use oven cleaners, abrasive or caustic liquid or powdered cleansers on plastic finishes. These cleaning agents will scratch or mar finish.*

NOTE: *To prevent staining or discoloration, wipe up fat, grease or acid (tomato, lemon, vinegar, milk, fruit juice, marinade) immediately with a dry paper towel or cloth.*

STAINLESS STEEL

(SELECT MODELS)

- ➢ ***DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH.***
- ➢ ***ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING.***
- ➢ **Daily Cleaning/Light Soil —** Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray (Part No. 20000008)**.
- ➢ **Moderate/Heavy Soil —** Wipe with one of the following - Bon Ami, Smart Cleanser, or Soft Scrub* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp Scotch-Brite* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray*.
- ➢ **Discoloration —** Using a damp sponge or soft cloth, wipe with Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rinse immediately and dry. To remove streaks and restore luster, follow with Stainless Steel Magic Spray*.

Maintenance

OVEN DOORS

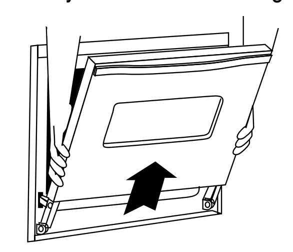
⚠ CAUTION

- ➢ Do not place excessive weight on or stand on an open oven door. This could cause the range to tip over, break the door, or injure the user.
- ➢ Do not attempt to open or close door or operate oven until door is properly replaced.
- ➢ Never place fingers between hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against oven frame and could injure your fingers.

Both the upper and lower oven doors are removable.

TO REMOVE:

1. When cool, open the oven door to the broil stop position (opened about four inches).
2. Grasp door at each side. Do not use the door handle to lift door.
3. Lift up evenly until door clears hinge arms.



TO REPLACE:

1. Grasp door at each side.
2. Align slots in the door with the hinge arms on the range.
3. Slide the door down onto the hinge arms until the door is completely seated on the hinges. Push down on the top corners of the door to completely seat door on hinges. Door should not appear crooked.

NOTE: The oven door on a new range may feel "spongy" when it is closed. This is normal and will decrease with use.

OVEN WINDOWS

TO PROTECT THE OVEN DOOR WINDOW:

1. Do not use abrasive cleaning agents such as steel wool scouring pads or powdered cleaners as they may scratch the glass.
2. Do not hit the glass with pots, pans, furniture, toys, or other objects.
3. Do not close the oven door until the oven racks are in place.

Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

REMOVAL OF GAS APPLIANCE

Gas appliance connectors used to connect this appliance to the gas supply are not designed for continuous movement. Once installed, **DO NOT** repeatedly move this gas appliance for cleaning or to relocate. If this appliance has to be moved and/or removed for servicing, follow the procedure described in the installation instructions. For information, contact Maytag Customer Service at 1-888-462-9824.

To prevent range from accidentally tipping, range must be secured to the floor by sliding rear leveling leg into the anti-tip bracket.

LEVELING LEGS

⚠ CAUTION

- ➢ Be sure the anti-tip bracket secures one of the rear leveling legs to the floor. This bracket prevents the range from accidentally tipping.

The range should be leveled when installed. If the range is not level, turn the plastic leveling legs, located at each corner of the range, until range is level.

ANTI-TIP BRACKET

LEVELING LEG

OVEN BOTTOM

Protect oven bottom against spillovers, especially acidic or sugary spills, as they may discolor the porcelain enamel. Use the correct pan size to avoid spillovers and boilovers. **Do not place aluminum foil directly on the oven bottom.**

UPPER AND LOWER OVEN LIGHTS (SELECT MODELS)

To assure the proper replacement bulb is used, order bulb from Maytag Customer Service. Call 1-800-688-8408, ask for part number 74004458 - halogen bulb.

⚠ CAUTION

- ➢ Disconnect power to range before replacing light bulb.
- ➢ Allow oven to cool before replacing light bulb.
- ➢ Make sure bulb cover and bulb are cool before touching.

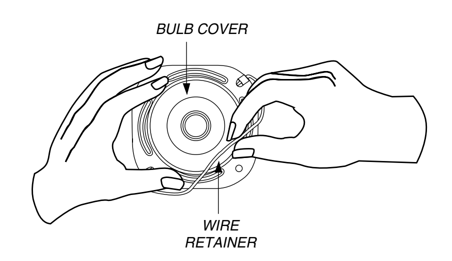
TO REPLACE OVEN LIGHT BULB:

1. When oven is cool, use fingertips to grasp edge of bulb cover. Pull out and remove.
2. Carefully remove old bulb by pulling **straight out** of ceramic base.
3. To avoid damaging or decreasing the life of the new bulb, do not touch the bulb with bare hands or fingers. Hold with a cloth or paper towel. Push new bulb prongs **straight into** small holes of ceramic base.
4. Replace bulb cover by snapping into place.
5. Reconnect power to the range. Reset clock.

LOWER OVEN LIGHT
(SELECT MODELS)

⚠ CAUTION

- ➢ Disconnect power to range before replacing light bulb.
- ➢ Use a dry potholder to prevent possible harm to hands when replacing bulb.
- ➢ Be sure bulb is cool before touching bulb.
- ➢ Do not touch hot bulb with a damp cloth as this may cause the bulb to break.



TO REPLACE OVEN LIGHT BULB:

1. When oven is cool, hold bulb cover in place, then slide wire retainer off cover. **NOTE:** Bulb cover will fall if not held in place while removing wire retainer.
2. Remove bulb cover and light bulb.
3. Replace with a 40-watt appliance bulb.
4. Replace bulb cover and secure with wire retainer.
5. Reconnect power to range. Reset clock.

ELECTRICAL CONNECTION

Appliances which require electrical power are equipped with a three-prong grounding plug which must be plugged directly into a properly grounded three-hole 120 volt electrical outlet.

Always disconnect power to appliance before servicing.

The three-prong grounding plug offers protection against shock hazards. **DO NOT CUT OR REMOVE THE THIRD GROUNDING PRONG FROM THE POWER CORD PLUG**

If an ungrounded, two-hole or other type electrical outlet is encountered, **it is the personal responsibility of the appliance owner to have the outlet replaced with a properly grounded three-hole electrical outlet.**

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

FOR MOST CONCERNS, TRY THESE FIRST:

- Check if oven controls have been properly set.
- Check to be sure plug is securely inserted into receptacle.
- Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse.
- Check power supply.

PART OR ALL OF APPLIANCE DOES NOT WORK.

- Check if surface and/or oven controls have been properly set. See pgs. 4 & 6.
- Check if oven door is unlocked after self-clean cycle. See pg. 11.
- Check if oven is set for a delayed cook or clean program. See pgs. 8 & 11.

SURFACE BURNER FAILS TO LIGHT.

- Check to be sure unit is properly connected to power supply.
- Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker.
- Check to be sure ignitor is dry and clicking. Burner will not light if ignitor is damaged, soiled or wet. If ignitor doesn't click, turn control knob **OFF**.

THE FLAME IS UNEVEN.

- Burner ports may be clogged.
- Flame setting may need to be adjusted.

SURFACE BURNER FLAME LIFTS OFF PORTS.

- Check to be sure a pan is sitting on the grate above.

BAKING RESULTS ARE NOT AS EXPECTED OR DIFFER FROM PREVIOUS OVEN.

- Check the oven temperature selected. Make sure oven is preheated when recipe or directions recommend preheat.
- Make sure the oven vent has not been blocked. See pg. 9 for location.
- Check to make sure range is level.
- Temperatures often vary between a new oven and an old one. As ovens age, the oven temperature often "drifts" and may become hotter or cooler. See pg. 9 for instructions on adjusting the oven temperature. ***NOTE:*** It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question.
- Use correct pan. Dark pans produce dark browning. Shiny pans produce light browning. See **"Cooking Made Simple"** booklet for more information on bakeware.
- Check rack positions and pan placement. Stagger pans when using two racks. Allow 1-2 inches between pans and oven wall.
- Check the use of foil in the oven. Never use foil to cover an entire oven rack. Place a small piece of foil on the rack below the pan to catch spillovers.

FOOD IS NOT BROILING PROPERLY OR SMOKES EXCESSIVELY.

- Check oven rack position. Food may be too close to burner.
- Broil temperature too high.
- Aluminum foil was incorrectly used. Never line the broiler insert with foil.
- Trim excess fat from meat before broiling.
- A soiled broiler pan was used.
- Remove oven rack and place broiler pan on the oven bottom.

OVEN WILL NOT SELF-CLEAN.

- Check to make sure the cycle is not set for a delayed start. See pg. 11.
- Check if door is closed.

OVEN DID NOT CLEAN PROPERLY.

- Longer cleaning time may be needed.
- Excessive spillovers, especially sugary and/or acidic foods, were not removed prior to the self-clean cycle.

OVEN DOOR WILL NOT UNLOCK AFTER SELF-CLEAN CYCLE.

- Oven interior is still hot. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a self-clean cycle. The door can be opened when the LOC indicator word is not displayed.
- Both ovens will lock when either oven is cleaned.

MOISTURE COLLECTS ON OVEN WINDOW OR STEAM COMES FROM OVEN VENT.

- This is normal when cooking foods high in moisture.
- Excessive moisture was used when cleaning the window.

THERE IS A STRONG ODOR OR LIGHT SMOKE WHEN OVEN IS TURNED ON.

- This is normal for a new range and will disappear after a few uses. Initiating a clean cycle will "burn off" the odors more quickly.
- Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor.
- Excessive food soils on the oven bottom. Use a self-clean cycle.

"F" PLUS A NUMBER AND THE MESSAGE: "CALL AN AUTHORIZED SERVICER"

- This is called a fault code. If a fault code appears in the display and beeps sound, press the **CANCEL** pad. If the fault code and beeps continue, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, then reconnect power. If fault code and beeps still continue, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.
- If the oven is heavily soiled, excessive flare-ups may result in a fault code during a clean cycle. Press **CANCEL** pad and allow the oven to cool completely, wipe out soil then reset the clean cycle. If the fault code and beeps still continue, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.

*** FOR PRIORITYONE SERVICE CALL TOLL-FREE 1-888-4MAYTAG (1-888-462-9824).**

NOTES

Maytag Range Warranty

Full One Year Warranty - Parts and Labor

For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Limited Warranties - Parts Only

Second Year - After the first year from the original purchase date, parts which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

Third Through Fifth Year - From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

➢ **Electronic Controls**

Canadian Residents

The above warranties only cover an appliance installed in Canada that has been certified or listed by appropriate test agencies for compliance to a National Standard of Canada unless the appliance was brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

Limited Warranty Outside the United States and Canada - Parts Only

For two (2) years from the date of original retail purchase, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

What is Not Covered By These Warranties:

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
   - **a.** Improper installation, delivery, or maintenance.
   - **b.** Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
   - **c.** Misuse, abuse, accidents, or unreasonable use.
   - **d.** Incorrect electric current, voltage, or supply.
   - **e.** Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have bee removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
   - **a.** Correct installation errors.
   - **b.** Instruct the user on the proper use of the product.
   - **c.** Transport the appliance to the servicer.
6. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

If You Need Service

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance at 1-888-462-9824, USA to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-888-4Maytag for PriorityOne Service (1-888-462-9824).**

  U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.

  NOTE: When writing or calling about a service problem, please include the following information:

  a. Your name, address and telephone number;

  b. Model number and serial number (found behind the backguard);

  c. Name and address of your dealer or servicer;

  d. A clear description of the problem you are having;

  e. Proof of purchase (sales receipt).
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance.

MAYTAG • 403 West Fourth Street North • P.O. Box 39 • Newton, Iowa 50208

GUIDE DE L'UTILISATEUR



Installateur : Veuillez laisser le présent guide avec l'appareil.

Client : Veuillez lire le présent guide et le conserver pour référence future. Conservez aussi les reçus de caisse et les chèques oblitérés à titre de preuve d'achat.

Numéro de modèle

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Numéro de série

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Date d'achat

____

Nous nous efforçons de toujours améliorer la qualité et le rendement de nos produits de cuisson. En conséquence, il se peut que nous modifiions l'appareil sans réviser le présent guide.

Si vous avez des questions, téléphonez au :

1-888-4MAYTAG (1-888-462-9824)
(lundi au vendredi, de 8 h à 20 h HNE)
Internet : http://www.maytag.com

Pour obtenir des renseignements sur le service, consultez la page 37.

Importantes consignes de sécurité

Instructions de sécurité

Les instructions de sécurité importantes et les paragraphes «avertissement» de ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations qui pourraient se présenter. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement de l'appareil.

Toujours prendre contact avec le détaillant, le distributeur, l'agent de service après-vente ou le fabricant dans le cas de problèmes ou de conditions qui ne seraient pas comprises.

RECONNAÎTRE LES ÉTIQUETTES, PARAGRAPHES ET SYMBOLES SUR LA SÉCURITÉ

 **AVERTISSEMENT**

AVERTISSEMENT – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en de graves blessures ou même la mort.

 **ATTENTION**

ATTENTION – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en des blessures mineures.

Instructions générales

AVERTISSEMENT



- ➢ **TOUTES LES CUISINIÈRES RISQUENT DE BASCULER ET DE CAUSER DES BLESSURES.**
- ➢ **INSTALLEZ LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT FOURNI AVEC LA CUISINIÈRE.**
- ➢ **OBSERVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**

AVERTISSEMENT: **Pour réduire le risque de basculement de l'appareil à l'occasion d'une utilisation anormale ou d'un chargement excessif de la porte du four, il faut que la bride antibasculement soit convenablement installée.**

Pour vérifier si le dispositif est correctement installé, regardez sous la cuisinière au moyen d'une lampe de poche pour vous assurer que la patte réglable arrière soit bien enclenchée dans la fente de la ferrure. Le dispositif antibasculement fixe la patte réglable arrière au plancher lorsqu'il est correctement installé. Vérifiez cette installation chaque fois que vous aurez déplacé l'appareil.

Veuillez lire et observer toutes les consignes avant d'utiliser le présent appareil pour prévenir tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessures ou de dommages à l'appareil en raison d'un emploi impropre. Utilisez l'appareil seulement pour son but prévu, conformément au présent guide.

AVERTISSEMENT

Si les directives données dans le présent guide ne sont pas respectées à la lettre, il y a risque d'incendie ou d'explosion pouvant causer des dommages, des blessures et même la mort.

– Ne pas ranger ni utiliser de gaz ou autre matière inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

– QUE FAIRE SI L'ON SENT UNE ODEUR DE GAZ

- **Ne mettre aucun appareil en marche.**
- **Ne pas toucher à un interrupteur électrique.**
- **N'utiliser aucun téléphone de l'immeuble.**
- **Se rendre chez un voisin et téléphoner immédiatement à la compagnie de gaz. Suivre les directives données par le préposé de la compagnie de gaz.**
- **S'il est impossible de joindre la compagnie de gaz, téléphoner au service des incendies.**

– L'installation et les réparations doivent être confiées à un installateur compétent, à une entreprise de service ou à la compagnie de gaz.

AVERTISSEMENT

Parce que du gaz peut s'échapper du système sans qu'il soit décelé par l'odeur uniquement, en entraînant une situation potentielle extrêmement dangereuse, il est recommandé par les fournisseurs de gaz que vous achetiez et installiez un (des) détecteur(s) de gaz approuvé(s) (UL) dans votre maison. Votre fournisseur de gaz peut vous aider à acquérir un détecteur de gaz. Veuillez installer, entretenir et utiliser le détecteur de gaz conformément aux instructions données par le fabricant du détecteur de gaz.

Pour assurer une utilisation appropriée et sécuritaire : seul un technicien qualifié devrait installer l'appareil et le mettre à la terre. Ne pas essayer de faire des réglages, des réparations, de l'entretien ou de remplacer une pièce quelconque de l'appareil à moins que cela soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Tout autre entretien doit être exécuté par un préposé qualifié au service après-vente. L'installateur doit indiquer l'emplacement du robinet de gaz et comment le fermer en cas d'urgence.

Toujours débrancher l'appareil avant d'y faire de l'entretien.

Pour éviter un incendie ou des dommages de fumée

S'assurer que tous les matériaux de conditionnement sont retirés de l'appareil avant de le mettre en marche.

Garder les matériaux combustibles, l'essence et autres matières et vapeurs inflammables bien éloignés de l'appareil.

Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, des précautions appropriées doivent être prises pour éviter que le vent entraîne les rideaux au-dessus des brûleurs.

NE JAMAIS laisser des articles sur la surface de cuisson. L'air chaud de l'évent peut les enflammer et mettre également sous pression des contenants fermés qui pourraient alors exploser.

De nombreux flacons d'aérosol peuvent EXPLOSER lorsqu'on les expose à la chaleur, et ils peuvent contenir un produit très inflammable. Éviter d'utiliser ou remiser un flacon d'aérosol à proximité de l'appareil.

De nombreux articles de plastique peuvent être détériorés par la chaleur. Conserver les articles de plastique à distance des composants de l'appareil susceptibles de devenir tièdes ou chauds. Ne pas laisser des articles de plastique sur la table de cuisson; un article de plastique trop proche de l'évent du four ou d'un brûleur allumé pourrait s'amollir ou fondre.

Pour éliminer le besoin d'atteindre quelque chose par-dessus les brûleurs de la table de cuisson, il est préférable qu'il n'y ait aucune armoire de cuisine directement au-dessus de l'appareil. S'il y a une armoire, on ne devrait y remiser que des articles peu fréquemment utilisés et capables de résister à la chaleur émise par l'appareil. La température pourrait être excessive pour certains articles, comme liquides volatils, produits de nettoyage ou flacons d'aérosol.

En cas d'incendie

Éteignez tous les éléments ainsi que le four et arrêtez la hotte pour éviter de propager les flammes. Éteignez les flammes, puis faites fonctionner la hotte pour évacuer la fumée et l'odeur.

➢ **Surface de cuisson :** Étouffez les flammes dans une casserole avec le couvercle ou une plaque à biscuits.
➢ Ne prenez ou ne déplacez **JAMAIS** une casserole en feu.
➢ **Four :** Étouffez les flammes en fermant la porte du four.

Ne versez jamais d'eau sur un feu de graisse. Utilisez plutôt du bicarbonate de soude, un extincteur à produit chimique sec ou à mousse pour étouffer les flammes.

Sécurité des enfants

⚠ ATTENTION

NE JAMAIS remiser sur le dosseret d'une cuisinière ou dans une armoire au-dessus des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur la porte de l'appareil pour atteindre un objet pourrait subir de graves blessures.

Ne laissez **JAMAIS** un enfant seul ou sans surveillance lorsque la cuisinière fonctionne ou qu'elle est chaude.

Ne laissez **JAMAIS** un enfant s'asseoir ou monter sur toute pièce de la cuisinière.

Apprenez à vos enfants que la cuisinière et les casseroles déposées sur la surface de cuisson ou introduites dans le four peuvent être chaudes. Faites refroidir les casseroles chaudes dans un endroit sécuritaire, hors de la portée des enfants. Les enfants doivent comprendre que la cuisinière n'est pas un jouet ; ils ne doivent pas jouer avec les boutons ou toute autre pièce de l'appareil.

Familiarisation avec l'appareil

⚠ ATTENTION

NE JAMAIS utiliser la porte du four ou le tiroir (le cas échéant) comme tabouret/siège/escabeau; ceci pourrait faire basculer l'appareil et entraîner dommages matériels et corporels sérieux.

NE JAMAIS utiliser la cuisinière comme source de chaleur pour le chauffage de la pièce, pour éviter tout risque de dommages corporels et de détérioration de l'appareil. Ne pas remiser des aliments ou ustensiles de cuisine sur la table de cuisson ou dans le four.

Ne pas obstruer la circulation de l'air de combustion et de ventilation au niveau de l'évent du four ou des entrées d'air. Une déficience de l'alimentation en air des brûleurs dégrade la performance et augmente jusqu'à un niveau dangereux la concentration de monoxyde de carbone dans les gaz de combustion.

Le conduit d'aération est situé à la base de le panneau des commandes.

Éviter de toucher le voisinage de l'évent du four lorsque le four est utilisé et pendant plusieurs minutes après l'arrêt du four. Certains composants de l'évent et la zone voisine peuvent devenir suffisamment chauds pour provoquer des brûlures. Après l'arrêt du four, ne pas toucher l'évent du four ou la zone voisine avant que ces composants aient pu se refroidir suffisamment.

Ne pas toucher la lampe chaude du four avec un linge humide; le choc thermique pourrait la briser. En cas de bris de la lampe, débrancher l'appareil de la source d'électricité avant d'enlever le culot de la lampe brisée, pour éviter un choc électrique.

Autres surfaces potentiellement chaudes: table de cuisson, surfaces faisant face à la table de cuisson, porte du four et zones voisines de la porte et du hublot.

Cuisson et sécurité

Placer toujours un ustensile sur un brûleur de la table de cuisson avant de l'allumer. Veiller à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les brûleurs. Veiller à allumer le brûleur correct et vérifier que le brûleur s'allume effectivement. À la fin de la période de cuisson, éteindre le brûleur avant de retirer l'ustensile, pour éviter une exposition aux flammes du brûleur.

Veiller à toujours ajuster correctement la taille des flammes pour qu'elles ne dépassent pas sur la périphérie de l'ustensile. Des flammes de trop grande taille sur un brûleur sont dangereuses, elles suscitent un gaspillage d'énergie et elles peuvent faire subir des dommages à l'ustensile, à l'appareil ou à l'armoire située au-dessus.

NE JAMAIS laisser un brûleur de la table de cuisson allumé sans surveillance, parti-culièrement avec une puissance de chauffage élevée ou lors d'une opération de friture. Un débordement pourrait provoquer la formation de fumée et des produits graisseux pourraient s'enflammer. Éliminer dès que possible les produits graisseux renversés. Ne pas utiliser une puissance de chauffage élevée pendant une période prolongée.

NE JAMAIS faire chauffer un récipient non ouvert dans le four ou sur un brûleur de la table de cuisson; l'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et de graves dommages matériels ou corporels.

Utiliser des maniques robustes et sèches. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. Ne jamais utiliser un torchon à vaisselle ou autre article textile à la place de maniques; un tel article pourrait traîner sur un brûleur et s'enflammer, ou accrocher un ustensile ou un composant de l'appareil.

Laisser toujours refroidir un récipient d'huile de friture chaude avant de tenter de le déplacer et le manipuler.

Ne pas laisser la graisse de cuisson ou autre matériau inflammable s'accumuler dans ou près de l'appareil, de la hotte ou du ventilateur de l'évent. Nettoyer fréquemment la hotte pour empêcher toute accumulation sur la hotte elle-même ou sur le filtre. Lors du flambage d'aliments sous le four, arrêter le ventilateur.

NE JAMAIS porter lors de l'utilisation de l'appareil des vêtements faits d'un matériau inflammable, ou amples, ou à longues manches. De tels vêtements peuvent s'enflammer ou accrocher la poignée d'un ustensile.

Fours

Placer toujours les grilles à la position appropriée dans le four lorsque le four est froid. Faire coulisser la grille vers l'extérieur avant d'ajouter ou enlever un plat; utiliser pour cela une manique robuste et sèche. Éviter d'introduire la main dans le four pour y placer ou retirer un plat. S'il est nécessaire de déplacer une grille lorsqu'elle est chaude, utiliser une manique sèche. Veiller à toujours arrêter le four à la fin d'une période de cuisson.

Ouvrir toujours la porte du four très prudemment. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer/introduire un plat.

AVERTISSEMENT: METS PRÉPARÉS : Respecter les instructions du fabricant. Si le contenant ou le couvercle de plastique d'un mets surgelé se déforme ou est endommagé durant la cuisson, jeter immédiatement le récipient et son contenu. Les aliments pourraient être contaminés.

NE JAMAIS se servir de feuille d'aluminium pour recouvrir une grille de four ou le fond du four. Une mauvaise utilisation de la feuille d'aluminium pourrait entraîner un risque de choc électrique, d'incendie ou de dommages de l'appareil. N'utiliser la feuille d'aluminium que selon les indications données dans ce guide.

Ustensiles et sécurité

Utiliser des ustensiles à fond plat comportant une poignée qu'on peut facilement saisir et qui reste froide. Éviter d'utiliser un ustensile instable ou déformé, qui pourrait facilement basculer, ou dont la poignée est mal fixée. Éviter également d'utiliser des ustensiles de petite taille comportant une poignée lourde; ces ustensiles sont généralement instables et peuvent facilement basculer. Un ustensile lourd lorsqu'il est rempli peut également être dangereux lors des manipulations.

Veiller à utiliser un ustensile de taille suffisante pour que le contenu ne risque pas de déborder. Ceci est particulièrement important pour un ustensile rempli d'huile de friture. Vérifier que la taille de l'ustensile est suffisante pour qu'il puisse recevoir les produits alimentaires à cuire, et absorber l'augmentation de volume suscitée par l'ébullition de la graisse.

Pour minimiser les risques de brûlure, d'inflammation de matières et de renversement par contact non intentionnel avec un ustensile, ne pas orienter la poignée d'un ustensile vers un brûleur adjacent; orienter toujours la poignée d'un ustensile vers le côté ou l'arrière de l'appareil; ne pas laisser non plus la poignée d'un ustensile déborder à l'avant de l'appareil, où un jeune enfant pourrait facilement la saisir.

Veiller à ne jamais laisser le contenu liquide d'un ustensile s'évaporer complètement; l'ustensile et l'appareil pourraient subir des dommages.

Appliquer les instructions du fabricant lors de l'emploi d'un sachet pour cuisson au four.

Seuls certains matériaux de verre, vitrocéramique, céramique, ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson ou dans le four sans risque de bris sous l'effet du choc thermique. Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile de verre.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisson conventionnels. Ne pas utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. Ne pas utiliser de couvre-brûleur, gril placé sur la table de cuisson ou système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce guide peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

Nettoyage et sécurité

Éteindre tous les brûleurs et attendre le refroidissement de tous les composants avant de les toucher ou d'entreprendre le nettoyage. Ne pas toucher la grille d'un brûleur ou la zone voisine avant que ces composants aient pu refroidir suffisamment.

Exercer une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil. Travailler prudemment pour éviter des brûlures par de la vapeur en cas d'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge humide lors de l'élimination d'un produit renversé sur la table de cuisson chaude. Certains produits de nettoyage peuvent générer des vapeurs nocives lorsqu'on les applique sur une surface chaude.

Fours autonettoyant

Nettoyer uniquement les pièces mentionnées dans ce guide. Ne pas nettoyer le joint de porte; le joint joue un rôle essentiel quant à l'étanchéité. Ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint. Ne pas utiliser de produit de nettoyage du four dans le four autonettoyant ou sur les zones voisines.

Avant d'exécuter une opération d'autonettoyage, retirer la lèchefrite, les grilles du four et les autres ustensiles, et éliminer par essuyage tout excès de résidus renversés pour éviter la formation de fumée ou l'inflammation de ces résidus.

ATTENTION: Ne laisser aucune nourriture ni ustensile de cuisine, etc. dans le four lors d'une opération d'autonettoyage.

Il est normal que la surface de cuisson devienne chaude durant une opération d'autonettoyage; par conséquent, éviter de toucher la surface de cuisson durant l'autonettoyage.

Mise en garde et avis importants en matière de sécurité

En vertu de la California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65), le gouverneur de la Californie doit publier une liste des substances qui, selon l'état de la Californie, causent le cancer ou présentent un risque pour la reproduction. En outre, les entreprises doivent avertir leurs clients de l'exposition potentielle à de telles substances.

Nous informons les utilisateurs de cet appareil qu'ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont benzène, formaldéhyde et suie, du fait de la combustion incomplète du gaz naturel ou du propane. Pour minimiser la combustion incomplète veiller à ce que les brûleurs soient parfaitement réglés. Pour minimiser l'exposition à ces substances, veiller à bien évacuer les gaz de combustion à l'extérieur.

Les utilisateurs du présent appareil sont par la présente, avertis que l'utilisation du cycle d'autonettoyage risque de produire de faibles émanations de certaines des substances énumérées, y compris le monoxyde de carbone. Pour minimiser l'exposition à ces substances, aérez la cuisinière à l'air extérieur, c.-à-d. ouvrez une fenêtre ou la porte de la pièce pendant le cycle d'autonettoyage.

AVIS IMPORTANT - OISEAUX FAMILIERS: Ne laissez jamais vos oiseaux domestiques dans la cuisine ou dans une pièce où les vapeurs de la cuisine pourraient les atteindre. Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible et les vapeurs qui s'échappent d'un four pendant le cycle autonettoyant peuvent leur être nocives ou même fatales. De plus, les vapeurs qui s'échappent lorsque l'huile à cuisson, les corps gras, la margarine et les poêles ou chaudrons à revêtement antiadhésif sont surchaffés peuvent également être nocives.

Cuisson sur éléments

Organes de commande

⚠ ATTENTION

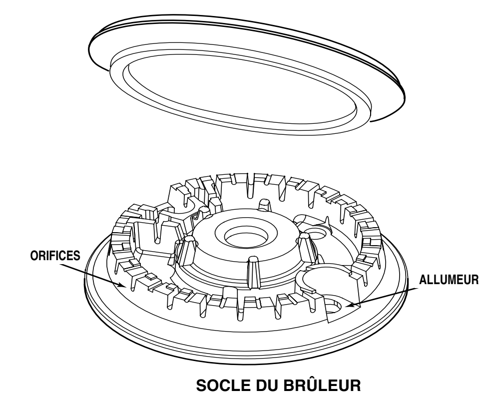
- Si un brûleur s'éteint durant une opération de cuisson, fermer l'arrivée de gaz au brûleur. Si une forte odeur de gaz est perceptible, ouvrir une fenêtre et attendre cinq minutes avant d'allumer de nouveau le brûleur.
- Avant d'ouvrir l'arrivée de gaz à la cuisinière, vérifier que chaque bouton de commande est à la position **OFF** (ARRÊT).
- **NE JAMAIS** toucher la surface de cuisson avant qu'elle se soit complètement refroidie. Certaines zones de la surface, particulièrement au voisinage des brûleurs, peuvent devenir très chaudes durant une cuisson ou une autonettoyage. Utiliser des maniques.

ALLUMAGE SANS FLAMME DE VEILLE

Le système d'allumage sans flamme de veille rend inutile l'alimentation permanente d'une flamme de veille. Chaque brûleur de la table de cuisson est doté d'un allumeur à étincelles. Procéder avec prudence lors du nettoyage au voisinage d'un brûleur de la table de cuisson.

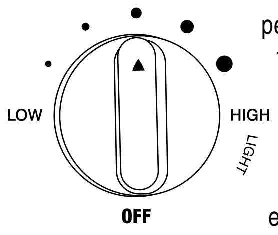
Si un brûleur de la table de cuisson ne s'allume pas, déterminer si l'allumeur est brisé, souillé ou mouillé.





BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

On utilise ces boutons pour commander l'allumage des brûleurs. On peut régler chaque bouton à toute position entre les positions extrêmes **LOW (MIN.)** et **HIGH (MAX.)**. On peut percevoir une détente de calage à la position **HIGH (MAX.)**. On peut choisir toute position de réglage entre les deux positions extrêmes.



Un graphisme près de chaque bouton identifie le brûleur de la table de cuisson commandé par le bouton. Par exemple, le graphique identifie le brûleur avant/droit.

FRONT

RÉGLAGE DES COMMANDES:

1. Placer un ustensile sur la grille du brûleur.
   - ➢ Si aucun ustensile n'est placé sur la grille, les petites flammes peuvent sembler s'écarter du brûleur.
2. Enfoncer/faire tourner dans le sens antihoraire le bouton de commande jusqu'à la position **LIGHT** (Allumage).
   - ➢ On peut percevoir le cliquetis correspondant à la production des étincelles, et le brûleur s'allume. [Les quatre allumeurs produisent des étincelles lorsqu'on place le bouton de l'un des brûleurs à la position **LIGHT** (Allumage).]
3. Après l'allumage du brûleur, régler le bouton à position correspondant à la puissance de chauffage désirée (taille des flammes).
   - ➢ L'allumeur continue à produire des étincelles aussi longtemps que le bouton de la position **LIGHT** (Allumage).

UTILISATION DURANT UNE PANNE D'ÉLECTRICITÉ

1. Approcher une allumette enflammée du brûleur à utiliser.
2. Enfoncer/faire tourner lentement le bouton de commande jusqu'à la position **LIGHT** (Allumage).
3. Ajuster les flammes à la taille désirée.

⚠ ATTENTION

- Avant d'allumer un brûleur de la table de cuisson, vérifier que tous les boutons de commande sont à la position **OFF** (ARRÊT). Approcher l'allumette enflammée du brûleur avant de faire tourner le bouton jusqu'à la position **LIGHT** (Allumage).

RÉGLAGES SUGGÉRÉS DE LA PUISSANCE DE CHAUFFAGE

La puissance de chauffage à employer dépend du type et de la taille de l'ustensile utilisé. On trouve dans la brochure «**La Cuisine Simplifiée**» de l'information sur les ustensiles et autres facteurs affectant le réglage de la puissance de chauffage.

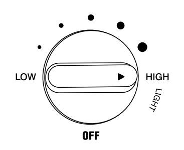
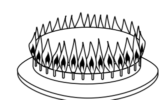
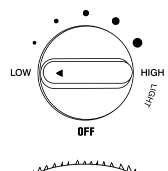
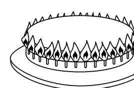
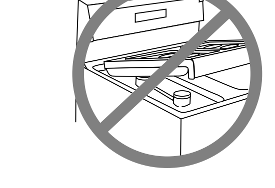
Réglage	Utilisation
HIGH/MAX.  	**HIGH/MAX.:** Utilisation pour porter un liquide à l'ébullition. Réduire ensuite la puissance de chauffage après le début de l'ébullition ou de la cuisson des aliments. Puissance de chauffage intermédiaire pour la poursuite de la cuisson. Les aliments ne cuisent pas plus rapidement si on utilise une puissance de chauffage plus élevée que nécessaire pour le maintien d'une douce ébullition. L'eau bout toujours à la même température, que l'ébullition soit tranquille ou vigoureuse.
LOW/MIN.  	**LOW/MIN.:** Pour le mijotage ou le maintien de la température d'un mets, ou pour la fusion de chocolat ou beurre. Il est possible de cuire sur réglage **LOW** (MIN.), à condition qu'il y ait un couvercle sur l'ustensile. On peut réduire la puissance de chauffage en tournant le bouton vers **OFF** (Arrêt). S'assurer que la flamme reste stable.

Table de cuisson

Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur de la table de cuisson:

- Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation.
- Enlever les résidus renversés de produits acides ou sucrés dès que la table de cuisson a refroidi; ces produits renversés peuvent faire changer la couleur de l'émail.

À la différence d'une cuisinière dotée de brûleurs à gaz standard, la table de cuisson de cette cuisinière n'est pas amovible ou soulevable. ***Ne pas tenter de soulever la table de cuisson, quelle qu'en serait la raison.***



BRÛLEURS SCELLÉS

Les brûleurs scellés de la cuisinière sont fixés sur la table de cuisson; ils ne sont pas conçus pour être enlevés. Comme les brûleurs sont scellés dans la table de cuisson, un produit qui déborde d'un ustensile ne s'infiltrera pas sur sous la table de cuisson.

On devrait cependant nettoyer les brûleurs après chaque utilisation. La partie principale du brûleur a un chapeau démontable qui est facilement retiré pour le nettoyage. (voir les instructions de nettoyage à la page 31).

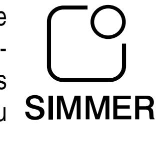
Des chapeaux des brûleurs doivent être correctement placés sur la socle de brûleur pour l'exécution appropriée du brûleur.

BRÛLEUR DE HAUTE PUISSANCE*



Pour une cuisinière dotée d'un brûleur à haute vitesse, celui-ci est placé à la position avant/gauche. On peut utiliser ce brûleur de haute puissance pour faire bouillir rapidement de l'eau ou cuire une grande quantité d'aliments.

BRÛLEUR DE MIJOTAGE*



Ce brûleur est situé à l'arrière droit. Il offre une plus faible puissance pour la cuisson de sauces délicates ou la fusion du chocolat.

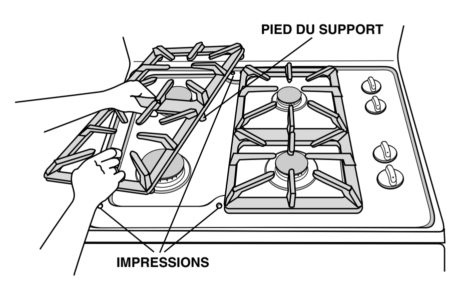
** La puissance thermique des brûleurs est différente lors de l'alimentation au gaz de pétrole liquéfié.*

GRILLES DE BRÛLEUR

Avant une opération de cuisson, vérifier que la grille est correctement placée. Aligner la grille avec la pied du support vers le centre de la surface de cuisson. Abaisser la grille sur la pied du support que les pieds en caoutchouc situés aux quatre coins de la grille se reposent dans les impressions sur la surface de cuisson. Voir l'illustration ci-dessus. Une grille de brûleur incorrectement installée peut écailler l'émail de la table de cuisson.

Ne pas faire fonctionner un brûleur sans qu'un ustensile soit placé sur la grille. L'émail de la grille peut s'écailler s'il n'y a aucun ustensile capable d'absorber la chaleur émise par le brûleur.

Même si les grilles de brûleur sont très durables, elles perdront progressivement leur lustre et changeront de couleur, du fait des températures élevées auxquelles les brûleurs les exposent.



GRILLE POUR GRANDS USTENSILS/MARMITES DE CONSERVE

Une grille spéciale en accessoire pour grands ustensiles/marmites de conserve est disponible pour la cuisinière à gaz Maytag Gemini™. L'accumulation de chaleur sous des ustensiles de grande dimension pourrait endommager les zones environnantes. La grille spéciale relève la marmite ou le grand ustensile de façon à réduire la chaleur emprisonnée en dessous.

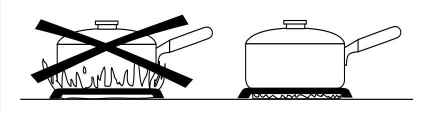
Prenez contact avec votre détaillant Maytag ou composez le 1-800-668-2002 au Canada pour acheter la grille en accessoire pour grands ustensiles/marmites de conserve **MGA6946ADB**.

REMARQUES:

- Un brûleur convenablement réglé et dont les orifices sont propres s'allume en quelques secondes. Lors de l'alimentation au gaz naturel les flammes sont bleues, avec un cône interne bleu intense.

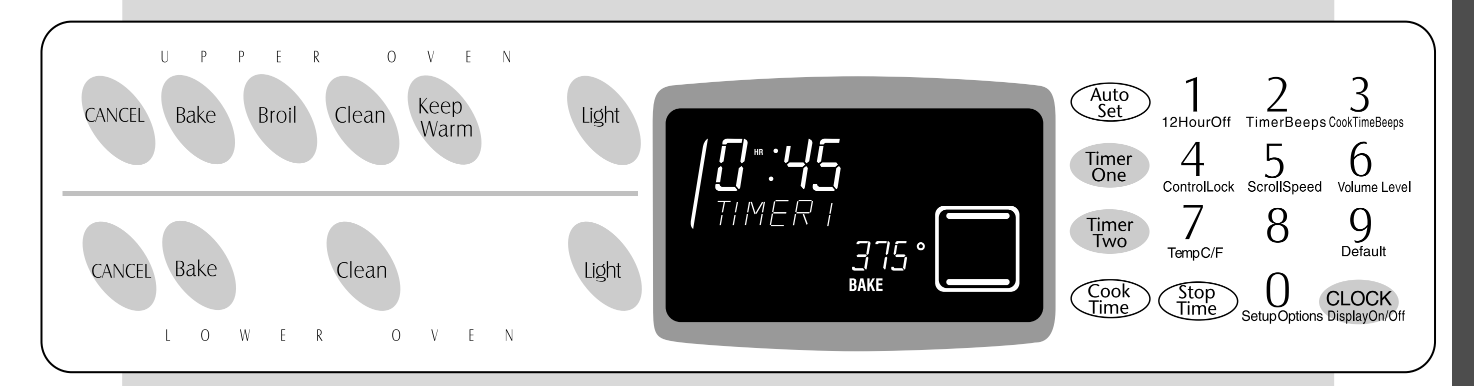
  Si les flammes d'un brûleur sont jaunes ou si la combustion est bruyante, le ratio air/gaz peut être incorrect. Demander à un technicien d'effectuer le réglage. (La garantie ne couvre pas ce réglage.)

  Lors de l'alimentation au gaz de pétrole liquéfié, il est acceptable que l'extrémité des flammes soit jaune. Ceci est normal; aucun réglage n'est nécessaire.
- Avec certains types de gaz, on peut percevoir un petit bruit d'explosion lors de l'extinction d'un brûleur de la table de cuisson. Ceci est normal.
- Si on fait passer rapidement le bouton de commande de la position **HIGH (MAX.)** à la position **LOW (MIN.)**, les flammes peuvent s'éteindre, particulièrement si le brûleur est froid. Si ceci se produit, placer le bouton de commande à la position **OFF** (ARRÊT) et attendre quelques secondes avant d'allumer de nouveau le brûleur.
- Ajuster la puissance de chauffage de telle manière que les flammes ne débordent pas à la périphérie de l'ustensile.



Cuisson au four

Le panneau de commande électrique est conçu pour faciliter la programmation du four. L'affichage indique les fonctions d'horloge, de minuterie et de cuisson. Des messages défilent pour guider la programmation. L'affichage montre que le four inférieur est réglé sur 190 °C (375 °F) et que la minuterie n° 1 (TIMER 1) est réglée sur 45 minutes. Les crochets (côte gauche supérieur) coïncident avec les messages.



⚠ ATTENTION

➢ Avant de vous servir du four, assurez-vous d'en retirer tous les matériaux d'emballage.

➢ **Mise en garde au sujet des mets préparés :** Observez les instructions du fabricant du mets. Si le contenant de plastique d'un plat surgelé ou sa pellicule de couverture se déforme, gondole ou est endommagé d'une manière quelconque durant la cuisson, jetez immédiatement le mets et son contenant, car il y a alors risque de contamination.

➢ Observez les instructions du fabricant lorsque vous chauffez au four un mets contenu dans un sachet.

➢ N'entreposez aucun aliment ou casserole dans le four.

Touches de commande du four

➢ Appuyer sur la touche correspondant à la fonction désirée pour le four inférieur ou supérieur.

➢ Appuyer sur la touche **AUTO SET** (réglage automatique) ou sur la ou les touches chiffrées qui conviennent pour entrer l'heure, la durée ou la température.

➢ Le four produit un bip chaque fois que l'on appuie sur une touche.

➢ Le four produit un bip double en cas d'erreur de programmation.

➢ Des indications supplémentaires défilent à l'affichage une fois que l'on a appuyé sur une touche de fonction.

REMARQUE : Une fois que l'on appuie sur un chiffre, l'heure ou la température est automatiquement enregistrée au bout d'un délai de quatre secondes.

S'il s'écoule plus de 30 secondes entre le moment où l'on appuie sur une touche de fonction et sur la touche **AUTO SET** ou sur une touche chiffrée, la fonction est annulée et l'affichage retourne à l'affichage précédent.

Options de commande

Plusieurs options de commande sont indiquées à côté des touches de nombre. Vous pouvez modifier les valeurs implicites réglées en usine par vos propres valeurs. Consultez la page 27 pour obtenir de plus amples renseignements.

Réglage de l'horloge

1. Appuyer sur **CLOCK** (horloge). L'indication « TIME » (heure) clignote à l'affichage.
2. Appuyer sur les touches chiffrées correspondant à l'heure (en format 12 heures).

Après une panne de courant, l'heure qu'indiquait le four au moment de la panne clignote à l'affichage.

Pour vérifier l'heure pendant que l'affichage indique une fonction minutée, appuyer sur **CLOCK**. Il n'est pas possible de changer l'heure lorsque le four est programmé pour une cuisson minutée, un cycle d'autonettoyage ou cycle d'autonettoyage différé.

Réglage des fonctions des fours supérieur et inférieur

TOUCHE CANCEL (Annuler)

S'utilise pour annuler toute programmation à l'exception des fonctions d'horloge et de minuterie.

TOUCHE AUTO SET (Réglage automatique)

S'utilise avec les touches de fonctions pour programmer automatiquement :

➢ une température de cuisson au four de 177° C (350° F)

➢ une cuisson au gril sur le réglage HI (élevé) ou LO (doux)

➢ trois heures de cycle de nettoyage

➢ une température de maintien au chaud de 77° C (170° F)

➢ ainsi que pour changer les options de configuration des commandes

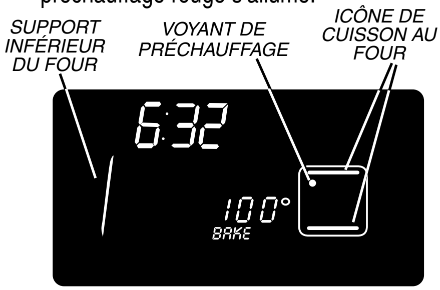
TOUCHE BAKE (Cuisson au four)

S'utilise pour la cuisson de pain, de pâtisseries et de rôtis.

1. Appuyer sur **BAKE**.
2. Appuyer à nouveau pour un réglage à 177° C (350° F), ou sur **AUTO SET** (réglage automatique). Chaque pression sur **AUTO SET**

augmente la température de 14° C (25° F). Ou encore, appuyer sur les touches chiffrées correspondant à la température de cuisson désirée, entre 38° C et 288° C (100° F et 550° F).

3. Lorsque le four s'allume un voyant de préchauffage rouge s'allume.



4. Le four produit un seul bip pour indiquer que le préchauffage est terminé. Le voyant de préchauffage s'éteint.
5. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur **CANCEL** (annuler). Enlever la nourriture du four.

REMARQUES:

CUISSON AU FOUR

- Appuyer sur **BAKE** pour voir un rappel de la température à laquelle le four est réglé pendant le préchauffage.
- Pour modifier la température du four en cours de cuisson, appuyer sur **BAKE** et les touches chiffrées appropriées.
- Prévoir 9 à 13 minutes pour le préchauffage du four supérieur. Prévoir 7 à 12 minutes pour le préchauffage du four inférieur.
- **Prévoir de laisser au moins 13 mm (1/2 po) entre le plat de cuisson ou la cocotte et la brûleur du gril du four supérieur.** L'utilisation de plats à pains est déconseillée, gâteau de Savoie, ou de gâteau en moule à cheminée dans le four supérieur.
- Ne pas garder la température à un niveau inférieur à 60° C (140° F) pour le maintien au chaud ni à un niveau inférieur à 93° C (200° F) pour cuire car ces températures ne sont pas suffisamment brûlantes pour cuire la nourriture.
- Pour plus de conseils sur la cuisson au four et sur les rôtis, se reporter au guide **«La Cuisine Simplifiée».**
- Pendant que le four chauffe, il peut se produire des bruits de métal en expansion ou en contraction. Ceci est normal et n'indique pas que le four s'abîme.

TOUCHE BROIL (GRIL – FOUR SUPÉRIEUR SEULEMENT)

S'utilise pour dorer la nourriture ou la cuisson au gril. Pour des résultats optimums, utiliser la lèchefrite fournie avec la cuisinière. La position supérieure de grille est sur le grille de four. Enlevez le grille de four et placez le lèchefrite sur le fond de four pour la position inférieure de grille.

1. Appuyer sur **BROIL**.
2. Appuyer sur une fois **AUTO SET** (réglage automatique) pour une cuisson au gril à pleine puissance (**HI**) ou une deuxième fois pour une cuisson au gril plus douce(**LO**). On peut aussi appuyer sur les touches chiffrées correspondant à la température désirée, entre 149° C et 288° C (300° F et 550° F).
3. Pour des résultats optimums, préchauffer le four pendant 5 minutes.
4. Mettre la nourriture dans le four. Fermer le porte du four.
5. Appliquer les recommandations de cuisson au gril présentées dans le tableau.
6. Une fois la cuisson au gril terminée, appuyer sur **CANCEL** (annuler). Enlever la nourriture et la lèchefrite du four.

REMARQUES:

GRILLER (FOUR SUPÉRIEUR SEULEMENT)

- Le réglage **HI** est utilisé dans la plupart des cuissons au gril. Utiliser le réglage **LO** pour les aliments qui doivent cuire plus longtemps. La température moins élevée permet à la nourriture de cuire à point sans cependant trop brunir.
- Ne jamais garnir d'une feuille d'aluminium la plaque amovible de la lèchefrite; ceci empêrcherait l'écoulement de la graisse.
- La cuisson au gril peut être faite sur le grille du four ou remettre le grille du four et placer la lèchefrite fournie dans le fond du four.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Les durées indiquées sont basées sur un prechauffé de 5 minutes.

	Aliment	Position de la grille	Réglage	Temps de cuisson (minutes)**
Boeuf	Steak, épaisseur 2,5 cm (1 po)	dans le grille	HI	8 à 10 (à point)
	Hamburgers de 4 onces (113,4 g), épaisseur 2 cm (3/4 po) (jusqu'à 12)	fond du four	HI	15 à 19 (bien cuit)
	Hamburgers de 4 onces (113,4 g), épaisseur 2 cm (3/4 po) (jusqu'à 6)	dans le grille	HI	12 à 15 (bien cuit)
Poulet	Avec os et peau sein	fond du four	LO	25 à 35
Poisson*	Filets	fond du four	204° C (400° F)	8 à 11
	Steaks, épaisseur 2,5 cm (1 po)	fond du four	LO	10-13
Porc	Côtelettes, épaisseur 2,5 cm (1 po)	dans le grille	HI	18 à 23
Pain d'ail	Épaisseur 2,5 cm (1 po)	dans le grille	LO	1 à 2

* En grillant des poissons, le jet grillent le lèchefrite avec l'huile de cuisine. Ne tournez pas les filets de poissons.

** Temps de cuisson approximatifs, variables selon les caractéristiques de chaque pièce de viande. Retourner la pièce de viande vers le milieu de la période de cuisson.

TOUCHE KEEP WARM (TENIR AU CHAUD – FOUR SUPÉRIEUR SEULEMENT)

S'utilise pour garder les aliments au chaud et pour chauffer le pain et les assiettes.

1. Appuyer sur **KEEP WARM**.
2. Appuyer sur **AUTO SET** (réglage automatique) pour un réglage sur 77° C (170° F) ou appuyer sur les touches chiffrées correspondant à la température désirée, qui doit être entre 63 et 88° C (145° et 190° F).
3. Lorsque la fonction est en cours, l'affichage indique «KEEP WARM » (tenir au chaud) ainsi que la température sélectionnée.
4. Lorsque la fonction n'est plus nécessaire, appuyer sur **CANCEL** (annuler). Enlever les articles du four.

REMARQUES:

TENIR AU CHAUD

- Pour une qualité et une nutrition optimums, ne pas tenir au chaud les aliments cuits au four pendant plus de 1 à 2 heures.
- Pour une qualité et une coloration optimums, ne pas tenir au chaud les aliments cuits sur la surface de cuisson pendant plus d'une heure et préférablement moins longtemps.
- Pour éviter que la nourriture ne se dessèche, couvrir sans serrer d'une feuille d'aluminium ou d'un couvercle.
- **Pour réchauffer des petits pains :**
  - couvrir les petits pains d'une feuille d'aluminium sans serrer et les mettre dans le four supérieur.
  - appuyer sur **KEEP WARM** (tenir au chaud) et **AUTO SET** (réglage automatique).
  - faire chauffer 12 à 15 minutes.
- **Pour chauffer des assiettes :**
  - mettre deux piles de 4 assiettes ou moins dans le four supérieur.
  - appuyer sur **KEEP WARM** (tenir au chaud) et **AUTO SET** (réglage automatique).
  - faire chauffer 5 minutes, éteindre le four et laisser les assiettes dans le four pendant 15 minutes ou davantage.
  - utiliser uniquement des assiettes allant au four; vérifier auprès du fabricant.
  - ne pas placer des assiettes chaudes sur une surface froide car la baisse rapide de température pourrait faire fendiller les assiettes.

TOUCHES COOK TIME/STOP TIME (TEMPS DE CUISSON/HEURE D'ARRÊT) (CUISSON CONTRÔLÉE PAR L'HORLOGE)

S'utilise pour programmer la mise en marche et l'arrêt automatiques du four. Le réglage maximum est 11 heures 59 minutes (11:59). L'horloge doit fonctionner et être à l'heure pour que cette fonction puisse être utilisée.

Pour une cuisson immédiate et un arrêt automatique:

1. Appuyer sur **COOK TIME** (temps de cuisson) pour le four supérieur ou appuyer à nouveau pour le four inférieur. «COOK TIME» (temps de cuisson) clignote à l'affichage, puis appuyer sur les touches chiffrées qui conviennent pour entrer le temps de cuisson désiré en heures et en minutes.
2. Appuyer sur la touche **BAKE** (cuisson au four) du four inférieur ou supérieur, puis sélectionner la température. L'affichage indique «COOK TIME» (temps de cuisson) et la température.
3. Une minute avant la fin du temps de cuisson programmé, la lumière s'allume, le four produit un bip et l'affichage indique «CHECK FOOD» (vérifier la nourriture). La lumière s'etiendre automatiquement lorsque la porte du four est ouverte ou la touche **CANCEL** est appuie.
4. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement, l'affichage indique «End» (fin) et «COOK TIME » (temps de cuisson) et le four produit 4 bips.
5. Appuyer sur **CANCEL** (annuler). Enlever la nourriture du four. Si le programme n'est pas annulé, il se produira un bip de rappel toutes les minutes jusqu'à un maximum de 30 minutes.

   REMARQUE: On peut modifier les caractéristiques des signaux sonores de rappel Temps de cuisson/Fin de cuisson. Voir les options de commande à la page 27.

Pour une cuisson différée et un arrêt automatique:

1. Appuyer sur **COOK TIME** (temps de cuisson). «COOK TIME» (temps de cuisson) clignote à l'affichage, puis appuyer sur les touches chiffrées qui conviennent pour entrer le temps de cuisson désiré en heures et en minutes.
2. Appuyer sur la touche **BAKE** (cuisson au four) du four inférieur ou supérieur, puis sélectionner la température. L'affichage indique «COOK TIME» (temps de cuisson) et la température.
3. Appuyer sur **STOP TIME** (heure d'arrêt). L'affichage indique quand le four va s'arrêter s'il est mis en marche immédiatement.
4. Appuyer à nouveau sur **STOP TIME** (heure d'arrêt). **«STOP TIME» doit clignote pour mettrer le différée d'arrêt.**
5. Appuyer sur les touches chiffrées qui conviennent pour entrer l'heure à laquelle la cuisson doit se terminer.
6. L'affichage indique «DELAY» (attente) et «BAKE» (cuisson au four).
7. Une fois le délai d'attente écoulé, le four se met en marche et l'affichage indique «COOK TIME» (temps de cuisson) et la température.
8. Suivre les indications 3 à 5 précédentes.

On peut régler les deux fours pour une cuisson contrôlée par l'horloge. Pour une cuisson immédiate et un arrêt automatique:

1. Sélectionner le **COOK TIME** (temps de cuisson) et Température du Four pour le four supérieur.
2. Appuyer sur **COOK TIME** (temps de cuisson) deux fois et sélectionner le **COOK TIME** et Température du Four pour le four inférieur.

Pour une cuisson différée et un arrêt automatique suivre les indications 1 à 2 ci-dessus.

3. Sélectionner le STOP TIME (heure d'arrêt) des **deux** fours.

REMARQUES:

- L'utilisation de la fonction de mise en marche du four différée est déconseillée pour les aliments très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille, les fruits de mer.
- La cuisson contrôlée par l'horloge est déconseillée pour les articles qui exigent le préchauffage du four, tels que gâteaux, biscuits et pain.

TOUCHES TIMER
(MINUTERIE)

La ou les minuteries peuvent être réglées pour une durée allant jusqu'à 99 heures et 59 minutes (99:59).

Les minuteries peuvent s'utiliser indépendamment de toute autre activité du four et elles peuvent être réglées pendant qu'une autre fonction du four est en cours. **LES MINUTERIES NE CONTRÔLENT PAS LE FONCTIONNEMENT DU FOUR.**

1. Appuyer sur **TIMER1** ou **TIMER2** (minuterie). L'indication «TIMER» (minuterie) clignote à l'affichage ainsi que «#1 » ou «#2» (numéro 1 ou 2) et l'affichage indique «0HR:00».
2. Appuyer sur les touches chiffrées correspondant au nombre d'heures et de minutes désirées.
3. L'affichage indique «TIMER 1» ou «TIMER 2», (minuterie 1 ou minuterie 2). Si les deux minuteries sont en cours de fonctionnement, l'affichage indique «TIMER 1 + 2» (minuteries 1 ou 2)».
   EXEMPLE : Pour régler la minuterie sur 5 minutes, appuyer sur **TIMER 1** et sur la touche chiffrée 5. La minuterie commence le compte à rebours au bout de 4 secondes.
4. Pendant la dernière minute, le compte à rebours est affiché en secondes.
5. À la fin de la durée programmée L'affichage indique «END» et la commande produit un bip de 4 secondes suivi de deux bips toutes les 30 secondes pendant un maximum de 5 minutes. **Pour annuler, appuyer sur la touche TIMER (minuterie) qui convient.**

   REMARQUE: Pour changer les bips, voir Options de réglage Timer Beeps (Bips de la minuterie).

Pour annuler :
Appuyer sur la touche **TIMER** (minuterie) qui convient pendant plusieurs secondes. Au bout d'un court laps de temps, l'affichage indique à nouveau l'heure.

OU

Appuyer sur **TIMER** et sur la touche chiffrée «0». Au bout d'un court laps de temps, le minuterie annulé.

Options de réglage

Pour modifier les options par défaut configurées en usine :

1. Les options peuvent être modifiées en sélectionnant la touche **Setup Options (0)** (configuration des options) puis la touche correspondant à l'option désirée. (Voir options ci-dessous.)
2. L'option actuelle apparaît à l'affichage.
3. Appuyer sur **AUTO SET** (réglage automatique) pour modifier l'option.
4. Appuyer sur **CANCEL** (annuler) pour confirmer l'option affichée et sortir du programme.

OPTIONS DISPONIBLES :

12-Hour Off (1) (arrêt après 12 heures)

Le four peut être configuré pour s'éteindre au bout de 12 heures de fonctionnement ou rester allumé indéfiniment. L'option par défaut est l'arrêt du four au bout de 12 heures.

Timer Beeps (2) (bips de la minuterie)

Il existe trois choix pour les bips signalant la fin du compte à rebours de la minuterie.

- ➢ Un bip suivi de deux bips toutes les 30 secondes pendant un maximum de 5 minutes (réglage par défaut).
- ➢ Un bip suivi de deux bips toutes les 60 secondes pendant un maximum de 30 minutes.
- ➢ Un bip suivi d'aucun autre bip.

Cook Time Beeps (3) (bips de fin de cuisson)

Il existe trois choix pour les bips signalant la fin d'une cuisson contrôlée par l'horloge.

- ➢ Quatre bips rapides suivis d'un bip toutes les minutes pendant un maximum de 30 minutes (réglage par défaut).
- ➢ Quatre bips rapides suivis d'aucun autre bip.
- ➢ Quatre bips rapides suivis d'un bip toutes les minutes pendant un maximum de 5 minutes.

Control Lock (4) (blocage des commandes)

Les touches de fonctions peuvent être bloquées de façon à empêcher leur utilisation pour des raisons de sécurité ou pour permettre le nettoyage. L'affichage continue à indiquer l'heure. Appuyer sur **SETUP OPTIONS (0)**, **Control Lock (4)**, et **AUTO SET** pour deverrouillage.

Scroll Speed (5) (rapidité de défilement)

La rapidité des messages qui défilent à l'affichage peut être modifiée et passée de FAST (vite) à MEDIUM (moyenne) ou à SLOW (lente). La vitesse moyenne est l'option par défaut.

Volume Level (6) (volume niveau)

Le volume niveau pour les bips pouvoir ajuster un placer 8 (fort niveau) à 1 (bas niveau). Le défaut est placé pour le niveau 6.

Temp C/F (7) (température en C/F)

Les températures peuvent être exprimées en degrés Centigrade ou Fahrenheit. Les degrés Fahrenheit sont l'option par défaut.

Languague (8) (langue)

On peut sélectionner la langue — anglais, français ou espagnol — pour les messages qui apparaissent sur l'afficheur. Le défaut est anglais.

Default (9) (défaut)

Chaque option peut être remise au réglage usine.

Display On/Off (affichage allumé/éteint) (horloge)

L'affichage de l'heure peut être éteint lorsque le four n'est pas en cours de cuisson ou d'autonettoyage.

Réglage du thermostat du four

S'il semble que le four devrait être plus chaud ou moins chaud, il est possible de le régler soi-même. Faire cuire plusieurs types de gâteaux, puis modifier le réglage de la température d'un maximum de 6° C (10° F) à la fois.

Réglage du thermostat :

1. Appuyer sur **BAKE** (cuisson au four) (four supérieur ou inférieur) et entrer 288° C (550° F).
2. Appuyer de façon continue sur **BAKE** (four supérieur ou inférieur) pour plus secondes jusqu'à ce que l'affichage indique «TEMP ADJ» (modif. temp.).
3. Appuyer sur **AUTO SET** (réglage automatique). La température change de 5° F chaque fois que l'on appuie sur la touche. La commande accepte des modifications de -35 à +35° F.
4. Si le thermostat a déjà été réglé auparavant, ce réglage sera indiqué. Si, par exemple, le thermostat a été baissé de 15° F, l'affichage indique -15°.
5. Une fois la modification effectuée, appuyer sur **CANCEL** (annuler). L'affichage indique à nouveau l'heure. Le four va maintenant cuire en tenant compte de la modification apportée au thermostat.

REMARQUE: Il n'est pas utile de modifier le reglage de temperature si la variation n'affecte qu'une ou deux recettes.

Éclairages

Las lumières du des fours s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte. Pour voir à l'intérieur du ou des fours lorsque la porte est fermée, appuyer sur la touche **LIGHT** (lumière) (four inférieur ou supérieur) pour allumer (ou éteindre) la lumière du four.

Las lumières du des fours ne fonctionne pas pendant le cycle d'autonettoyage.

Las lumières du des fours s'allume automatiquement 1 minute avant la fin du fonction du four controlèe.

Allumage sans flamme de veille

La cuisinière est dotée d'un système d'allumage sans flamme de veille. Ce système ferme automatiquement l'arrivée de gaz et ***empêche tout fonctionnement du four lors d'une interruption de l'alimentation électrique.***

Il ne sera pas possible d'allumer le brûleur du four avec une allumette. Ne pas tenter de faire fonctionner le four lors d'une interruption de l'alimentation électrique.

Évent du four

⚠ ATTENTION

Lorsque le four fonctionne, la région du l'évent peuvent devenir suffisamment chauds pour provoquer des brûleurs. NE JAMAIS bloquer l'ouverture.

Le conduit d'aération est situé à la base de le panneau des commandes.

Lorsque des aliments contenant beaucoup de liquide sont cuits dans le four supérieur, il peut sortir de la vapeur du l'évent du four. Ceci est normal.

GRILLES

Toutes les grilles comportent un rebord à butée d'arrêt.

FOUR SUPÉRIEUR

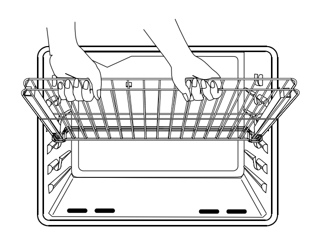
- Équipé d'une grille.
- Pour tirer sur la grille du four supérieur pour enlever de la nourriture ou vérifier sa cuisson, **saisir le rebord supérieur de la grille.**

FOUR INFÉRIEUR

- Doté d'une grille RollerGlide™ et d'une grille standard (certains modèles), ou deux grilles standard.

POUR RETIRER LES GRILLES :

- Tirer sur la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Soulever alors le devant et continuer à tirer sur la grille jusqu'à ce qu'elle soit complètement sortie.
- Pour la grille RollerGlide™, tirer ensemble les glissières et la base de la grille.



POUR REMETTRE LES GRILLES EN PLACE :

- Mettre la grille sur le support de grille du four ; relever légèrement le rebord avant ; pousser la grille jusqu'à ce qu'elle arrive à la butée d'arrêt ; abaisser l'avant et pousser à fond dans le four.

CUISSON AU FOUR ET LE RÔTISSAGE DANS LA GRILLE ROLLERGLIDE™ (CERTAINS MODÈLES)

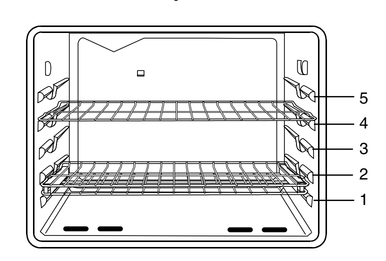
CUISSON AU FOUR

- Pour des résultats optimaux en le cuisson au four sur une grille, utiliser la grille RollerGlide™.
- En de cuisson sur deux grilles, utiliser la grille RollerGlide™ dans la position supérieure de grille, et le grille plat dans la position inférieure de grille.

RÔTISSAGE

- En rôtissant de grandes coupes de viande et de volaille, utiliser la grille RollerGlide™ pour la facilité du mouvement.

HAUTEURS DE GRILLE (FOUR INFÉRIEUR)



NIVEAU 5 :
S'utilise pour la plupart de cuisson sur deux grilles.

NIVEAU 4 :
S'utilise pour de cuisson sur deux grilles.

NIVEAU 3 :
Pour la plupart des aliments qui se cuisent sur une tôle à biscuits, dans un moule à gâteau roulé, pour les gâteaux à étages, les tartes congelées ou pour les plats congelés et des cuissons au gril.

NIVEAU 2 :
Pour les petits rôtis, les plats en cocotte, la cuisson de pain, de gâteaux en moule à cheminée ou de les tartes aux fruits au flanc, ou pour la cuisson sur deux grilles des gateaux et biscuits.

NIVEAU 1 :
Pour les gros rôtis ou les grosses volailles, les soufflés sucrés et les gâteaux de Savoie ou pour la cuisson sur deux grilles des biscuits.

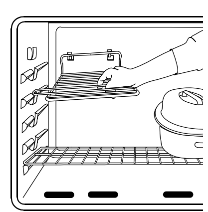
Cuisson sur plusieurs grilles :

Deux grilles : Utiliser les niveaux 1 et 4, 1 et 5, ou 2 et 5.

REMARQUE: Ne placer jamais les plats directement sur le fond du four en le four inférieur.

DEMI-GRILLE ACCESSOIRE (FOUR INFÉRIEUR SEULEMENT)

Il existe une demi-grille, disponible comme accessoire, pour augmenter la capacité du four. Elle se place dans la partie supérieure gauche du four et permet de mettre un plat de légumes à cuire lorsqu'une pièce plus importante est en train de rôtir sur le niveau inférieur. Contacter le revendeur Maytag pour se procurer la demi-grille («HALFRACK») or appeler 1-800-688-2002 pour commander.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ ATTENTION

- ➢ Il est normal que les pièces de la cuisinière deviennent très chaudes lors d'un cycle de nettoyage.
- ➢ Éviter de toucher la surface de cuisson, la porte, le hublot et la zone des évents du four lors d'un cycle d'autonettoyage.
- ➢ Pour éviter que la porte du four subisse des dommages, ne pas tenter d'ouvrir lorsque le mot LOCK (VERROUILLAGE) est visible sur l'afficheur.
- ➢ ***Ne pas utiliser de nettoyeur pour four du commerce*** sur le fini du four autonettoyant ou sur tout autre composant du four car cela abîmerait le fini ou ce composant du four.

Le cycle d'autonettoyage utilise des températures supérieures à la normale pour assurer le nettoyage automatique de la totalité du four.

Il est normal qu'il se produise flammèches et de fumée pendant l'autonettoyage si le four est très sale. Il est préférable de nettoyer le four régulièrement que d'attendre que la saleté se soit accumulée dans le four.

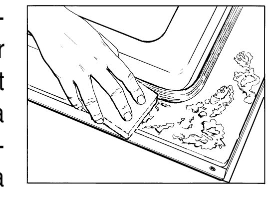
Bien aérer la cuisine pendant le cycle d'autonettoyage afin d'aider à éliminer les odeurs qui sont normalement produites par l'autonettoyage.

La durée de nettoyage peut varier selon la saleté. Appuyer sur les touches numériques appropriées pour régler la durée entre 2 et 4 heures. «2:00» heures de nettoyage pour une saleté légère, jusqu'à «4:00» heures pour une saleté importante.

AVANT L'AUTONETTOYAGE

Arrêtez la lumière de four avant que nettoyant comme la lumière peut griller pendant le cycle propre.

Enlever la lèchefrite, tous les plats et les grilles du four. ***Les grilles vont se décolorer et risquent de ne plus glisser aussi bien après le cycle d'autonettoyage.***



Nettoyer l'encadrement du four et l'encadrement de la porte (la partie sur le pourtour du joint de la porte) à l'aide d'un produit nettoyant non abrasif comme Bon Ami* ou d'eau additionnée de détergent. Ces surfaces ne sont pas soumises aux températures élevées du cycle d'autonettoyage et doivent être nettoyées pour empêcher la saleté de s'incruster sous l'effet de la chaleur.

Pour empêcher tout dommage, ne pas nettoyer ni frotter le joint qui se trouve autour de la porte du four. Ce joint est conçu pour éviter les pertes de chaleur pendant le cycle d'autonettoyage.

Essuyer le fond du four pour éliminer les liquides qui ont débordé en cours de cuisson et empêcher la formation excessive de fumée ou la formation de flammèches ou de flammes pendant le cycle d'autonettoyage.

Essuyer les produits sucrés ou acides qui ont pu débordé, tels que jus de citron, sauce tomate ou sauces à base de lait. L'émail vitrifié résiste aux acides mais il n'est pas totalement à l'épreuve de ceux-ci. ***Le fini en émail vitrifié peut se décolorer si les liquides acides qui ont débordé ne sont pas essuyés avant un autonettoyage.***

TOUCHE CLEAN (NETTOYAGE)

S'utilise pour régler la cuisinière sur un cycle d'autonettoyage. **(Un seul four peut être nettoyé à la fois. Toutefois, les portes des deux fours sont verrouillées pendant l'autonettoyage, quel que soit le four.)**

1. Appuyer sur **CLEAN**.
2. Appuyer sur **AUTO SET** (réglage automatique) pour un cycle de 3 heures, appuyer à nouveau pour un cycle de 4 heures et à nouveau encore pour un cycle de 2 heures.
3. L'affichage indique «CLEANING» (nettoyage) et «LOC» (verrouillage) insi que la durée de nettoyage ; les deux fours se verrouillent.
4. Une fois le cycle de nettoyage complet, l'affichage indique «CLEANED» (four propre). «LOC» (verrouillage) reste à l'affichage jusqu'à ce que le four ait refroidi (environ 1 heure).
5. Une fois le four refroidi, l'affichage cesse d'indiquer «LOC» (verrouillage) et il est à nouveau possible d'ouvrir les deux portes.
6. Essuyer l'intérieur du four avec un linge humide. S'il reste des taches, cela indique que le cycle de nettoyage n'a pas été assez long.

Pour annuler le cycle d'autonettoyage :

1. Appuyer sur **CANCEL** (annuler).
2. Si l'affichage n'indique pas «LOC» (verrouillage), ouvrir la porte du four. S'il l'indique, laisser le four refroidir.

Pour différer un cycle d'autonettoyage :

1. Suivre les indications 1 à 4 précédentes.
2. Appuyer sur **STOP TIME** (heure d'arrêt). «STOP TIME» (fin) clignote à l'affichage.
3. Pendant que «STOP TIME» (fin) clignote à l'affichage, appuyer sur les touches chiffrées voulues pour indiquer l'heure à laquelle le cycle d'autonettoyage doit se terminer.
4. L'affichage indique «DELAY CLN» (nettoyage différé) et «LOC» (verrouillage).
5. Une fois le délai d'attente écoulé et que le nettoyage commence, l'affichage indique «CLEANING» (nettoyage) et «LOC» (verrouillage) ainsi que la durée de nettoyage.

PENDANT L'AUTONETTOYAGE

La porte du four se trouvera endommagée si l'on force son ouverture pendant que l'indication LOCK est à l'affichage. Pour éviter que le four ne se trouve endommagé, ne pas essayer d'ouvrir la porte du four lorsque l'indication «LOCK» (verrouillage) est affichée.

Les premières fois où le four est nettoyé, il peut y avoir production d'odeur et de fumée. Ceci est normal et diminuera ou disparaîtra à l'usage. Si le four est très sale ou si la lèchefrite a été laissée dans le four, il peut y avoir production excessive de fumée et d'odeur.

Pendant que le four chauffe, il peut se produire des bruits de métal en expansion ou en contraction. Ceci est normal et n'indique pas que le four s'abîme.

APRÈS L'AUTONETTOYAGE

Environ une heure après la fin du cycle, le verrouillage se désenclenche et l'indication LOCK (verrouillage) s'éteint à l'affichage. À ce point, la porte peut être déverrouillée et ouverte.

*Les marques de produits sont des marques déposées de leurs fabricants respectifs

La saleté peut avoir laissé au fond du four un résidu gris poudreux qui peut être enlevé avec un linge humide. S'il reste de la saleté, cela indique que le cycle de nettoyage n'a pas été assez long. Celle-ci sera enlevée au prochain cycle d'autonettoyage.

Si les grilles du four ont été laissées à l'intérieur pendant le cycle d'autonettoyage et qu'elles glissent mal sur leur support, les enduire ainsi que les supports d'une fine couche d'huile végétale.

Une décoloration blanche peut apparaître après le nettoyage si des salissures acides ou sucrées n'ont pas été essuyés avant le cycle d'autonettoyage. Ceci est normal et n'affectera PAS le bon fonctionnement du four.

Les lignes fines pervent apparaître dans la porcelaine resultant du chauffage et du refroidissement de la fini. Ceci est normal et n'affectera PAS le bon fonctionnement du four.

Marches à suivre

⚠ ATTENTION

- ➢ S'assurer qu'aucune partie de la cuisinière n'est allumée ou brûlante avant de la manipuler ou de la nettoyer. Ceci permettra d'éviter brûlures et dégâts.
- ➢ Nettoyer la cuisinière après chaque usage pour éviter la décoloration et les taches.
- ➢ Si un composant est enlevé, veiller à le remettre correctement en place.

LÈCHEFRITE ET GRILLE

Ne jamais garnir la grille de lèchefrite avec de la feuille d'aluminium, car ceci empêcherait la graisse de s'écouler audessous.

- ➢ Placer un linge savonneux sur la lèchefrite et la grille et laisser tremper pour ramollir la saleté.
- ➢ Laver à l'eau savonneuse chaude. Utiliser un tampon à récurer pour enlever la saleté rebelle.
- ➢ La lèchefrite et la grille peuvent se laver au lave-vaisselle.

CHAPEAUX DE BRÛLEUR ET BRÛLEUR À GAZ

Retirez les chapeaux de brûleur

- ➢ Laisser le brûleur refroidir. Retirez les chapeaux de brûleur et laver à l'eau savonneuse et avec un tampon récureur en plastique. Pour les taches rebelles, nettoyer avec un tampon non abrasif, rempli de savon ou avec une éponge et Cooktop Cleaning Creme* (pièce n° 20000001)**.
- ➢ Ne pas nettoyer dans le lave-vaisselle ou le four autonettoyant.

Scellés de brûleur à gaz

- ➢ Nettoyer fréquemment. Laisser le brûleur refroidir. Nettoyer avec du savon et un tampon à récurer de plastique. Pour des souilures tenaces, utiliser un produit de nettoyage non abrasif avec un chiffon.
- ➢ Veiller à ne pas laisser de l'eau s'introduire dans le centre du brûleur.
- ➢ Procéder prudemment lors du nettoyage de l'allumeur. Le brûleur ne s'allumera pas si l'allumeur est mouillé ou endommagé.

GRILLES DES BRÛLEURS

PORCELAINE SUR LE FER DE FONTE

- ➢ Laver les grilles dans le lave-vaisselle ou avec de l'eau savonneuse tiède et un tampon à récurer en plastique non abrasif. Pour les souillures tenaces, nettoyer avec un tampon en plastique non abrasif, savonneux, ou avec une éponge et une crème commerciale pour Cooktop Cleaning Creme* (produit n° 20000001)**. Si le sol reste, réappliquez la Cooktop Cleaning Creme, la couvrez de serviette de papier humide et l'imbibez pendant 30 minutes. Frottez encore, rinçage et séchez.
- ➢ Ne pas nettoyer dans le lave-vaisselle ou le four autonettoyant.

ZONE DE LE PANNEAU DE COMMANDE ET HORLOGE

- ➢ Pour mettre le dispositif de blocage des commandes en fonction, voir page 27.
- ➢ Essuyer avec un linge humide et sécher.
- ➢ Les produits pour les vitres peuvent être utilisés s'ils sont d'abord vaporisés sur un linge. ***NE PAS vaporiser directement sur le panneau de commande.***

BOUTONS

- ➢ Enlever les boutons de réglage en tirant directement dessus lorsqu'ils sont sur la position «OFF» (arrêt).
- ➢ Laver, rincer et sécher. Ne pas utiliser nettoyants abrasifs car il pourraient érafler le fini.
- ➢ Allumer chacun des éléments de cuisson pour s'assurer que les boutons sont placés correctement.

SURFACE DE CUISSON ET TABLEAU DE COMMANDE

ÉMAIL VITRIFIÉ

L'émail vitrifié est un matériau à base de verre fondu sur le métal, qui peut se fissurer ou s'écailler. La couche d'émail possède une certaine résistance aux composés acides, qui n'est pas illimitée. On doit éliminer immédiatement tout résidu de renversement avec un linge sec, particulièrement s'il s'agit de composés acides ou sucrés.

- ➢ Sur une surface froide, laver avec de l'eau savonneuse, puis rincer et sécher.
- ➢ Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide; ceci pourrait provoquer fissuration ou écaillage.
- ➢ Ne jamais utiliser sur la finition extérieure de la cuisinière un produit de nettoyage de four ou un produit de nettoyage abrasif ou caustique.

PEINTURE ÉMAIL

PANNEAUX LATÉREAUX ET POIGNÉS DE PORTE

- ➢ Une fois la cuisinière froide, laver avec de l'eau savonneuse chaude, rincer et sécher. Ne jamais essuyer une surface chaude ou brûlante avec un linge humide car cela pourrait abîmer la surface et provoquer des brûlures par la vapeur.
- ➢ En cas de saleté rebelle, utiliser un produit abrasif doux comme du bicarbonate de soude ou du Bon Ami*. Ne pas utiliser de nettoyeur abrasifs, puissants ou caustiques tels que les nettoyeurs pour four ou les tampons en laine d'acier. Ces produits rayeraient ou endommageraient la surface de façon permanente.

__REMARQUE :__ Utiliser une serviette ou un linge sec pour essuyer les liquides qui débordent, en particulier s'il s'agit de liquides acides ou sucrés. La surface peut se décolorer ou se ternir si la saleté n'est pas enlevée immédiatement. Ceci est particulièrement important pour les surfaces blanches.

VERRE FENÊTRE ET PORTE DES FOURS

- ➢ Éviter d'employer trop d'eau qui pourrait s'introduire derrière la plaque de verre et former des taches.
- ➢ Nettoyer au savon et à l'eau. Rincer avec l'eau claire et sécher. Un nettoyant pour vitres peut être utilisé s'il est d'abort pulvérisé sur un chiffon.
- ➢ Ne pas utiliser d'articles ou produits abrasifs tels que tampons à récurer, laine d'acier ou poudres à récurer. Ils endommageraient le verre.

FINITION MÉTALLIQUE

PIÈCES DE GARNITURE

- ➢ Laver avec eau et savon, un produit de nettoyage du verre, ou un produit liquide à pulvériser.
- ➢ Pour éviter de former des rayures ou de dégrader la finition, ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif ou peu abrasif, ou un produit de nettoyage agressif ou caustique comme un composé de nettoyage de four.

INTÉRIEUR DU FOUR

- ➢ Voir page 30 les renseignements sur le four autonettoyant.

GRILLES DU FOUR

- ➢ Nettoyer à l'eau savonneuse.
- ➢ Pour la saleté rebelle, utiliser un tampon à récurer savonneux ou de la poudre à récurer. Rincer et sécher.
- ➢ Si les grilles sont laissées dans le four pendant le cycle de nettoyage, elles se décolorent et peuvent ne plus très bien glisser. Si cela se produit, enduire les grilles et les supports intégrés dans les parois du four d'une fine couche d'huile végétale, puis essuyer l'excès.

FINIS EN PLASTIQUE

GARNITURE DU DOSSERET ET CAPUCHONS

- ➢ Une fois refroidis, nettoyer au savon et à l'eau, rincer et sécher.
- ➢ Utiliser du nettoyeur pour vitres et un linge doux.

__REMARQUE :__ Ne jamais utiliser de nettoyeurs pour four, de liquides abrasifs ou caustiques ni de poudre à récurer sur les finis en plastique. Ces produits rayeraient ou abîmeraient le fini.

__REMARQUE :__ Pour éviter les taches et la décoloration, essuyer immédiatement toute graisse, huile ou acide (tomates, citron, vinaigre, lait, jus de fruits, marinade) à l'aide d'un linge.

ACIER INOXYDABLE

(CERTAINS MODÈLES)

- ➢ ***NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT.***
- ➢ ***ESSUYER TOUJOURS DANS LE SENS DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE.***
- ➢ **Nettoyage journalier/saleté légère –** Essuyer avec l'un des produits suivants: eau savonneuse, vinaigre blanc/eau, produit de nettoyage pour verre et surface Formula 409* ou un produit semblable verre – avec un linge souple et une éponge. Rincer et sécher. Pour polir et enlever les marques de doigts, faire suivre par Stainless Steel Magic Spray* (pièce n° 20000008)**.
- ➢ **Saleté modérée/épaisse –** Essuyer avec l'un des produits suivants: Bon Ami, Smart Cleanser ou Soft Scrub* – à l'aide d'un linge souple ou d'une éponge humide. Rincer et sécher. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon Scotch-Brite* humidifié. Frotter uniformément dans le sens du métal. Rincer et sécher. Pour redonner du lustre et retirer les rayures, faire suivre par Stainless Steel Magic Spray*.
- ➢ **Décoloration –** À l'aide d'une éponge humide ou d'un linge souple, essuyer avec le Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rincer immédiatement et sécher. Pour retirer les marques et redonner du lustre, faire suivre par Stainless Steel Magic Spray*.

***Les marques de produits sont des marques déposées de leurs fabricants respectifs**
****Pour passer une commande directement au fabricant, appeler le 1-800-688-2002.**

Entretien et Nettoyage, suite

Entretien

PORTES DE FOUR

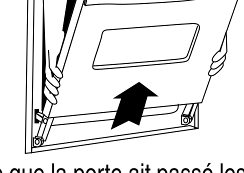
⚠ ATTENTION

- ➢ Ne pas placer un trop grand poids sur la porte du four ni l'ouvrir et se tenir debout dessus, ceci pouvant dans certains cas faire culbuter la cuisinière, endommager la porte ou causer des blessures.
- ➢ Ne pas essayer d'ouvrir ou de fermer la porte ni de mettre le four en marche avant que la porte ne complètement remise en place.
- ➢ Ne jamais placer les mains ou les doigts entre les charnières et le cadre avant du four. Les bras de charnière de la porte sont à ressort et se rabattent violemment contre la cuisinière, risquant de blesser les doigts, s'ils reçoivent accidentellement un coup.

Les deux portes de four sont amovibles. Procéder tel qu'indiqué ci-dessous.

POUR ENLEVER LA PORTE :

1. Une fois la cuisinière froide, ouvrir la porte jusqu'à la première position d'arrêt (environ 10 cm [4 po]).
2. Saisir la porte de chaque côté. Ne pas soulever la porte par la poignée.
3. Tirer vers le haut sans saccades jusqu'à ce que la porte ait passé les bras de charnière.



POUR REMETTRE LA PORTE EN PLACE :

1. Saisir la porte de chaque côté.
2. Aligner les fentes de la porte et les bras de charnière.
3. Faire glisser la porte sur les bras de charnière jusqu'à ce qu'elle repose complètement sur les charnières. Pousser sur les coins supérieurs de la porte, de façon à ce qu'elle soit poussée à fond sur les charnières. La porte ne doit pas avoir l'air de travers.

REMARQUE : Une porte de four de cuisinière neuve pourra présenter une certaine résistance à la fermeture. Ceci est normal et diminuera à l'usage.

FENÊTRES DU FOUR

POUR PROTÉGER LA FENÊTRE DU FOUR :

1. Ne pas utiliser de produits abrasifs come tampons à récurer, laine d'acier ou produit de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
2. Ne pas heurter le verre avec des marmites, des casseroles, du mobilier, des jouets ou autres objets.
3. Ne pas fermer la porte du four sans que les grilles soient en place.

Le fait de rayer ou heurter le verre, de le soumettre à une pression ou de claquer la porte du four peut en affaiblir la structure du verre et le rendre plus susceptible de se briser par la suite.

PIEDS RÉGLABLES

⚠ ATTENTION

- ➢ S'assurer que l'un des pieds réglables de l'arrière est bien engagé dans le dispositif spécial de stabilisation fourni avec la cuisinière. Celui-ci empêche la cuisinière de basculer accidentellement.

La cuisinière doit être mise de niveau lors de sa mise en service. Si elle n'est pas de niveau, tourner les pieds de mise à niveau qui se trouvent à chaque coin de la cuisinière jusqu'à ce qu'elle soit de niveau.

DISPOSITIF DE STABILISATION

PIEDS RÉGLABLES

AMPOULES DU FOUR - FOUR INFERIEUR ET SUPERIEUR
(CERTAINS MODÈLES)

Pour s'assurer le remplacement de l'ampoule par une ampoule appropriée, la commander auprès du service-clients de Maytag. Appeler le 1-800-688-2002 et commander l'article référence n° 74004458, ampoule à halogène.

⚠ ATTENTION

- ➢ Débrancher la cuisinière avant de remplacer l'ampoule.
- ➢ Laisser la cuisinière refroidir avant de remplacer l'ampoule.
- ➢ S'assurer que le couvre-ampoule et l'ampoule soient froids avant de les toucher.

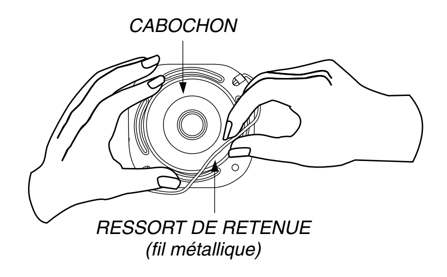
POUR REMPLACER L'AMPOULE DU FOUR:

1. Une fois le four froid, saisir le rebord du couvre-ampoule du bout des doigts. L'enlever en tirant dessus.
2. Enlever prudemment l'ancienne ampoule en la **retirant directement** de la base en céramique.
3. Pour éviter d'abîmer ou de réduire la durée de fonctionnement de la nouvelle ampoule, ne pas la toucher à mains ou doights nues. La tenir avec un linge ou un essuie-tout. Pousser les broches de l'ampoule **directement** dans les petits trous de la base en céramique.
4. Enclencher le couvre-ampoule en place.
5. Rebrancher la cuisinière ou la remettre sous tension. Remettre l'horloge à l'heure.

AMPOULES DU FOUR - FOUR INFERIEUR (CERTAINS MODÉLES)

⚠ ATTENTION

- Débrancher la cuisinière du réseau électrique avant de remplacer l'ampoule.
- Utiliser une manique sèche pour protéger les mains lors du remplacement de l'ampoule.
- Ne pas toucher l'ampoule avant qu'elle se soit refroidie.
- Ne pas toucher l'ampoule chaude avec un linge humide; le choc thermique pourrait la briser.



POUR REMPLACER L'AMPOULE DU FOUR:

1. Après le refroidissement du four, maintenir le cabochon tout en enlevant la pièce métallique qui la maintient en place. **REMARQUE:** Le cabochon tombera si on ne le maintient pas en place.
2. Enlever le cabochon et l'ampoule.
3. Installer une ampoule de 40 watts pour appareil ménager.
4. Réinstaller le cabochon et le fil métallique de retenue.
5. Rétablir l'alimentation de la cuisinière. Régler de nouveau l'horloge.

DÉPLACEMENT DE LA CUISINIÉRE

Les raccords des appareils à gaz, utilisés pour raccorder cet appareil à l'alimentation de gaz, ne sont pas prévus pour un mouvement continu. Une fois l'appareil installé, il **NE FAUT PAS** le déplacer de façon répétée pour le nettoyer ou le changer de place. Si cet appareil doit être déménagé ou déplacé pour être réparé, suivre la technique décrite dans les instructions d'installation. Pour le service à la clientèle de Maytag de contact de l'information à 1-888-462-9824.

Pour empêcher la cuisinière de basculer accidentellement, il faut la fixer au sol en coulissant le pied arrière de réglage de l'aplomb dans le support antibasculement.

FOND DU FOUR

Protéger le fond du four, particulièrement contre les produits acides ou sucrés qui pourraient être renversés; ces produits font changer la couleur de l'émail. Utiliser un ustensile de taille appropriée pour éviter renversement ou débordement. **Ne pas placer d'ustensiles ou de feuille d'aluminium directement sur le fond du four.**

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Les appareils nécessitant une alimentation électrique comportent une fiche à trois broches mise à la terre qui doit être branchée directe-ment dans une prise de 120 volts à trois cavités et correctement mise à la terre.

Toujours débrancher l'appareil avant d'y faire de l'entretien.

La fiche à trois broches mise à la terre fournit une protection contre les décharges électriques. **NE PAS COUPER NI ENLEVER LA BROCHE DE TERRE DU CORDON D'ALIMENTATION.**

Si la prise ne comporte que deux cavités, n'est pas mise à la terre ou n'est pas appropriée, **le propriétaire de l'appareil a la responsibilité de faire remplacer la prise par une prise à trois cavités correctement mise à la terre.**

Avant d'appeler le service à la clientèle

EN CAS DE PROBLÈME, ESSAYER D'ABORD CE QUI SUIT:

- Vérifiez si les commandes du four sont bien réglées.
- Vérifiez si la fiche est bien branchée dans la prise.
- Vérifiez ou réenclenchez le disjoncteur. Vérifiez ou remplacez le fusible.
- Vérifiez l'alimentation.

UNE PARTIE OU LA TOTALITÉ DE LA CUISINIÈRE NE FONCTIONNE PAS.

- Vérifiez si la surface et/ou les commandes du four sont bien réglées. Consultez les pages 22 et 24.
- Vérifiez si la porte du four est déverrouillée après un autonettoyage. Consultez la page 30.
- Vérifiez si le four est réglé pour une cuisson retardée ou pour un autonettoyage. Consultez les pages 26 et 30.

UN BRÛLEUR DE LA TABLE DE CUISSON NE S'ALLUME PAS.

- Vérifier que l'appareil est correctement branché sur une prise de courant.
- Inspecter le fusible (grillé?) ou le disjoncteur (ouvert?).
- Vérifier que l'allumeur est sec et qu'il émet des étincelles. Le brûleur ne peut s'allumer si l'allumeur est endommagé, souillé ou mouillé. Si l'allumeur ne génère pas d'étincelles, ramener le bouton de commande à la position **OFF** (Arrêt).

FLAMMES NON UNIFORMES.

- Orifices du brûleur obstrués.
- Le réglage de les flammes peut besoin adjustement.

SÉPARATION ENTRE LES FLAMMES ET LE BRÛLEUR.

- Veiller à placer correctement l'ustensile sur la grille du brûleur.

RÉSULTATS DE CUISSON AU FOUR DIFFÉRENTS DES ATTENTES.

- Contrôler la température sélectionnée pour la cuisson. Veiller à préchauffer le four si ceci est demandé dans la recette.
- Veiller à ne pas obstruer l'évent du four. Voir la position de l'évent à la page 28.
- Contrôler le bon aplomb de la cuisinière.
- Le réglage de température varie souvent entre un four neuf et le four qu'il remplace. On observe souvent une dérive du réglage de température d'un four à mesure qu'il vieillit; il peut devenir plus chaud ou moins chaud. Consultez la page 28 pour le réglage du thermostat du four.

  REMARQUE: *Il n'est pas utile de modifier le reglage de temperature si la variation n'affecte qu'une ou deux recettes.*
- Utiliser un ustensile correct. Un ustensile de teinte sombre produit un brunissage plus intense; un ustensile de teinte claire produit un brunissage moins intense. Pour d'autre information au sujet des ustensiles de cuisson au four, consulter la brochure « **La Cuisine Simplifiée** ».
- Déterminer la position du plat dans le four. Lors d'une cuisson sur deux grilles, décaler les plats sur les grilles. Laisser un espace libre de 2,5 cm à 5 cm (1 à 2 pouces) entre chaque plat et les parois du four.
- De la feuille d'aluminium a peut-être été utilisée dans le four. Ne jamais recouvrir une grille complètement avec de la feuille d'aluminium. Placer un petit morceau de feuille d'aluminium sur la grille au-dessous de l'ustensile pour récupérer tout renversement.

LES ALIMENTS NE GRILLENT PAS CORRECTEMENT OU DÉGAGENT BEAUCOUP DE FUMÉE.

- Vérifiez la position de grille. Les aliments sont peut-être trop proches de brûleur.
- Le température du gril est trop haut.
- Le papier d'aluminium a été mal utilisé. Ne couvrez jamais la grille de la lèchefrite au moyen d'un papier d'aluminium.
- Enlevez le gras de la viande avant de la mettre à griller.
- Vous avez utilisé une lèchefrite sale.
- Remettre le grille du four et placer la lèchefrite fournie dans le fond du four.

LE FOUR NE S'AUTONETTOIE PAS.

- Déterminer si l'appareil a été réglé pour un autonettoyage différé. Voir page 30.
- Vérifier que la porte est fermée.

LE FOUR NE S'EST PAS NETTOYÉ CORRECTEMENT.

- Un temps de nettoyage plus long peut être nécessaire.
- On n'a pas éliminé avant l'opération d'autonettoyage les accumulations excessives de résidus, particulièrement les résidus d'aliments acides ou sucrés.

LA PORTE DU FOUR NE SE DÉVERROUILLE PAS APRÈS LE CYCLE D'AUTONETTOYAGE.

- L'intérieur du four est encore chaud. Allouez environ une heure pour que le four se refroidisse après un cycle d'autonettoyage. Vous pouvez ouvrir la porte lorsque le mot LOC (verrouiller) ne s'affiche plus.
- Les deux fours se verrouillent lorsque l'un ou l'autre est en mode d'autonettoyage.

L'HUMIDITÉ S'ACCUMULE DANS LE FOUR OU SUR LE FENÊTRE.

- Cette accumulation est normale lorsque les aliments au four ont une forte teneur en humidité.
- Vous avez utilisé un excès de liquide pour nettoyer le fenêtre.

IL Y A UNE FORTE ODEUR OU UNE LÉGÈRE FUMÉE LORSQUE LE FOUR EST ALLUMÉ.

- Il s'agit d'une situation normale pour une cuisinière neuve ; elle s'estompera à l'utilisation. L'exécution d'un cycle d'autonettoyage aidera à éliminer plus rapidement les odeurs.
- Faites fonctionner le ventilateur pour évacuer la fumée et les odeurs.
- Il y a une quantité excessive de saleté au fond du four. Exécutez un cycle d'autonettoyage.

AFFICHAGE D'UN « F », D'UN NOMBRE ET DU MESSAGE : « CALL AN AUTHORIZED SERVICER » (APPELEZ UN TECHNICIEN)*

- Il s'agit d'un code de défectuosité. Si un tel code s'affiche et que des signaux sonores retentissent, appuyez sur la touche **CANCEL (annuler)**. Si le code demeure affiché et que les signaux sonores se poursuivent, débranchez la cuisinière. Attendez quelques minutes, puis rebranchez la cuisinière. Si le code s'affiche encore et que les signaux sonores se poursuivent, débranchez la cuisinière et communiquez avec un technicien autorisé.
- Si le four est très sale, une quantité excessive de saleté peut s'enflammer et activer ainsi un code de défectuosité durant le cycle d'autonettoyage. Appuyez sur la touche **CANCEL (annuler)** et laissez refroidir le four complètement, éliminez excessif de sol puis relancez le cycle d'autonettoyage. Si le code de défectuosité apparaît encore et que les signaux sonores reprennent, débranchez la cuisinière et communiquez avec un technicien autorisé.

*** Pour accéder au service Priority One, téléphoner sans frais au 1-888-4MAYTAG (1-888-462-9824).**

Remarques

Garantie de la cuisinière Maytag

Garantie intégrale d'un an - pièces et main-d'oeuvre
Cette garantie est valable **pendant un (1) an** à partir de la date d'achat original. Toute pièce qui devient défectueuse à la suite d'une utilisation domestique normale sera réparée ou remplacée sans frais.

Garanties limitées - pièces seulement
Deuxième année - Après la première année suivant la date d'achat original, toute pièce qui devient défectueuse à la suite d'une utilisation domestique normale sera réparée ou remplacée sans frais, mais le propriétaire devra défrayer tous les autres coûts, y compris la main-d'oeuvre, le déplacement et le transport.

Troisième à cinquième années - Après les deux premières années suivant la date d'achat original, toute pièce énumérée ci-dessous qui devient défectueuse à la suite d'une utilisation domestique normale sera réparée ou remplacée sans frais, mais le propriétaire devra défrayer tous les autres coûts, y compris la main-d'oeuvre, le déplacement et le transport.
➢ **Commandes électroniques**

Résidents canadiens
Les garanties précitées couvrent seulement un appareil installé au Canada et dont la conformité avec une Norme nationale du Canada a été homologuée ou reconnue par les organismes d'essai appropriés, sauf si l'appareil a été amené au Canada à la suite d'un changement de résidence à partir des États-Unis.

Garantie limitée à l'extérieur des États-Unis et du Canada - pièces seulement
Pour les deux (2) premières années suivant la date d'achat original, toute pièce qui devient défectueuse à la suite d'une utilisation domestique normale sera réparée ou remplacée sans frais, mais le propriétaire devra défrayer tous les autres coûts, y compris la main-d'oeuvre, le déplacement et le transport.

*Les garanties précitées sont les **SEULES** garanties offertes par le fabricant. Ces garanties vous donnent des droits juridiques précis ; vous pourriez jouir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre.*

Ce que ces garanties ne couvrent pas :

1. Les états et les dommages causés par l'une des situations suivantes :
   a. Installation erronée, livraison ou entretien.
   b. Réparation, modification, altération ou réglage non autorisé par le fabricant ou le technicien autorisé.
   c. Mauvaise utilisation, abus, accidents ou utilisation déraisonnable.
   d. Intensité de courant, tension ou alimentation électrique incorrecte.
   e. Réglage erroné d'une commande.
2. Les garanties sont nulles si les numéros de série originaux ont été enlevés ou modifiés ou encore s'il est impossible de les lire.
3. Ampoules.
4. Produits achetés pour une utilisation commerciale ou industrielle.
5. Le coût de l'entretien dans les cas suivants :
   a. Pour corriger les erreurs d'installation.
   b. Pour instruire l'utilisateur à l'utilisation appropriée du produit.
   c. Le transport de l'appareil jusqu'au centre de service.
6. Les dommages consécutifs ou indirects causés par une personne à la suite d'une inobservation de ces garanties. Certains états ne permettent aucune exclusion ou restriction des dommages consécutifs ou indirects. La présente exclusion peut donc ne pas s'appliquer.

Si vous avez besoin d'aide

- Aux États-Unis et au Canada, communiquez avec le détaillant qui vous a vendu l'appareil ou avec Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance au 1-888-462-9824, États-Unis et Canada, pour localiser le centre de service le plus proche.
- Assurez-vous de conserver une preuve d'achat pour vérifier l'état de la garantie. Consultez la section Garantie pour obtenir de plus amples renseignements sur les responsabilités du propriétaire en vue d'un service couvert par la garantie.
- Si le détaillant ou le centre de service ne peuvent résoudre le problème, écrivez à Maytag Appliances Sales Company, Attn : CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ou appelez le **1-888-462-9824 pour du service PriorityOne.**

  REMARQUE : Au moment d'écrire ou d'appeler au sujet d'un problème, veuillez inclure les renseignements suivants :

  a. Vos nom, adresse et numéro de téléphone,

  b. Les numéros de modèle et de série,

  c. Les nom et adresse de votre détaillant ou du centre de service,

  d. Une description détaillée du problème éprouvé,

  e. Une preuve d'achat (reçu de caisse).
- Les guides d'utilisation, les manuels d'entretien et les renseignements de pièces sont offerts auprès de Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance.

ESTUFA GAS MAYTAG GEMINI™

GUÍA DEL USUARIO

MAYTAG®

Instalador: Deje este manual con el electrodoméstico.

Cliente: Lea y conserve este manual para futuras referencias. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como comprobante de compra.

Número de modelo

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Número de serie

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Fecha de compra

____

En nuestro esfuerzo continuo para mejorar la calidad y el rendimiento de nuestros productos, puede ser necesario hacer cambios a este electrodoméstico sin necesidad de revisar esta guía.

Si desea obtener más información llame a:

1-888-4MAYTAG (1-888-462-9824)
(De lunes a viernes de 8:00 a.m.
a 5:00 p.m. hora del Este)
Internet: http://www.maytag.com

Si desea obtener más información sobre el servicio, consulte la página 55.

Instrucciones Importantes de Seguridad

Instrucciones de Seguridad

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en este manual no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando instale, realice mantenimiento o haga funcionar el artefacto.

Siempre póngase en contacto con su distribuidor, agente de servicio o fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

RECONOZCA LOS SIMBOLOS DE SEGURIDAD, ADVERTENCIAS, Y ETIQUETAS

 **ADVERTENCIA**

ADVERTENCIA - Peligro o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal grave o mortal.

 **PRECAUCIÓN**

PRECAUCIÓN - Peligros o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal menos grave o daños materiales o personales.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesión personal o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este electrodoméstico solamente para el propósito que ha sido destinado según se describe en esta guía.

Instrucciones generales

ADVERTENCIA

- **TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLCAR Y CAUSAR LESIONES PERSONALES.**
- **INSTALE EL SOPORTE ESTABILIZADOR QUE SE PROVEE CON EL ELECTRODOMÉSTICO.**
- **SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.**

ADVERTENCIA: **Para reducir el riesgo de que el electrodoméstico se voltee debido a su uso anormal o al cargar excesivamente la puerta del horno, la unidad se debe fijar con un soporte estabilizador instalado adecuadamente.**

Pour déterminer si la bride antibasculement est convenablement installée sous la cuisinière, enlever le tiroir de remisage et regarder en dessous de la cuisinière pour vérifier si l'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb est bien engagé dans la fente de la bride. Lorsque la cuisinière est convena-blement calée, la bride antibasculement immobilise le pied arrière contre le sol. Vérifier la parfaite immobilisation de la cuisinière par la bride **après chaque déplacement** de la cuisinière.

ADVERTENCIA

Si no se sigue estrictamente la información proporcionada en esta guía, se puede producir un incendio o una explosión, causando daños materiales, lesiones personales o mortales.

- **No almacene ni use gasolina ni otros vapores y líquidos inflamables en la vecindad de este electrodoméstico o de cualquier otro.**
- **QUE HACER SI PERCIBE OLOR A GAS:**
  - **No trate de encender ningún artefacto.**
  - **No toque ningún interruptor eléctrico.**
  - **No use ningún teléfono en su edificio.**
  - **Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones proporcionadas por el proveedor de gas.**
  - **Si no puede localizar a su proveedor de gas, llame al cuerpo de bomberos.**
- **LA INSTALACIÓN Y REPARACIONES DEBEN SER EFECTUADAS POR UN TÉCNICO CALIFICADO, UNA AGENCIA DE REPARACIONES O EL PROVEEDOR DE GAS.**

ADVERTENCIA

Debido a que puede haber escape de gas de su sistema que no pueda ser detectado por el olor solamente, creando una situación posiblemente extremadamente peligrosa, los proveedores de gas recomiendan que compre e instale en su hogar un detector de gas aprobado por el UL. Su proveedor de gas local puede ayudarle a obtener un detector de gas. Por favor instale, mantenga y use el detector de gas de acuerdo con las instrucciones del fabricante del detector de gas.

Para asegurar funcionamiento correcto y seguro: El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado. No intente ajustar, reparar, prestar servicio ni reemplazar ninguna pieza de su electrodoméstico a menos que sea específicamente recomendado en esta guía. Todas las otras reparaciones deben ser efectuadas por un técnico calificado.Pídale al instalador que le indique donde se encuentra la llave de cierre del gas y como cerrarla en caso de una emergencia.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar reparaciones.

Para Evitar un Incendio o Daño Causado por el Humo

Asegúrese de que se hayan retirado todos los materiales de empaque del electrodoméstico antes de su uso.

Mantenga el área alrededor del electrodoméstico libre y exenta de materiales combustibles, gasolina u otros vapores y materiales inflamables.

Si el electrodoméstico está instalado cerca de una ventana, se deben tener cuidado para evitar que las cortinas pasen sobre los quemadores.

NUNCA deje artículos sobre la cubierta de la estufa. El aire caliente del respiradero puede encender los artículos inflamables y aumentar la presión en los envases cerrados hasta hacerlos reventar.

Muchos envases de tipo aerosol son EXPLOSIVOS cuando son expuesto al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite su uso o su almacenamiento cerca del electrodoméstico.

Muchos plásticos son vulnerables al calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas de la estufa que puedan estar tibias o calientes. No deje artículos de plástico sobre la cubierta de la estufa pues se pueden derretir o ablandar si están demasiado cerca del respiradero o de un quemador superior encendido.

Para eliminar el riesgo de pasar sobre los quemadores superiores calientes, no se deben guardar artículos en los armarios que están directamente sobre la estufa. Si tales armarios son usados para almacenamiento, debe limitarse a colocar artículos de uso poco frecuente y que pueden guardarse en forma segura en una área que está sujeta al calor proveniente de la estufa. Las temperaturas pueden no ser apropiadas para algunos artículos, tales como artículos volátiles, limpiadores o sprays en aerosol.

En Caso de Incendio

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar que las llamas se dispersen. Extinga las llamas luego encienda la campana para expulsar el humo y el olor.

➢ **En la cubierta:** Apague el fuego o la llama en una sartén con una tapa o una bandeja de hornear.

NUNCA levante o mueva una sartén en llamas.

➢ **En el horno:** Apague el fuego o la llama cerrando la puerta del horno.

No use agua en los incendios de grasa. Use bicarbonato de soda, un producto químico seco o un extinguidor del tipo con espuma para apagar un incendio o la llama.

Seguridad para los Niño

⚠ PRECAUCIÓN

NUNCA almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre la estufa o en el protector trasero de la estufa. Los niños que se trepan en la puerta de la estufa para alcanzar tales artículos pueden lesionarse seriamente.

NUNCA deje a los niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico cuando está en uso o cuando está todavía caliente.

NUNCA permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte de la estufa pues pueden lesionarse o quemarse.

Se les debe enseñar a los niños que la estufa y los utensilios que están sobre ella pueden estar calientes. Deje que los utensilios que están calientes se enfríen en un lugar seguro fuera del alcance de los niños pequeños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete. No se debe permitir que los niños jueguen con los controles o alguna otra pieza de la estufa.

Generalides

⚠ PRECAUCIÓN

NUNCA use la puerta del electrodoméstico o la gaveta, si la tiene, como una banqueta o asiento pues esto puede resultar en la posible volcadura del electrodoméstico, daño al electrodoméstico y lesiones graves.

NUNCA use el electrodoméstico como un calefactor para calentar o calefaccionar una habitación a fin de evitar un riesgo potencial para el usuario y dañar el electrodoméstico. Además, no use la cubierta o el horno como una área para almacenar alimentos o utensilios de cocina.

No obstruya el flujo del aire de ventilación y combustión bloqueando el respiradero del horno o las tomas de aire. Si se restringe el flujo de aire al quemador se evita el rendimiento correcto y se aumenta la emisión de monóxido de carbono a niveles peligrosos.

El respiradero está ubicado a través de la parte posteriora de la cubierta.

Evite tocar el área del respiradero del horno cuando el horno esté encendido y durante varios minutos después de que el horno haya sido apagado. Algunas piezas del respiradero y del área circundante se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Después de que el horno haya sido apagado, no toque el respiradero ni las áreas circundantes hasta que ellas hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse.

No toque un foco caliente del horno con un paño húmedo pues el foco se puede quebrar. Si se quiebra el foco, desconecte la corriente eléctrica hacia la estufa antes de sacar el foco para evitar choque eléctrico.

Otras superficies potencialmente calientes incluyen la cubierta de la estufa, las áreas dirigidas hacia la cubierta de la estufa, la puerta del horno y las áreas alrededor de la puerta y la ventana.

Seguridad para cocinar

Siempre coloque un utensilio en un quemador superior antes de encenderlo. Asegúrese de usar la perilla correcta que controla cada quemador superior. Asegúrese de encender el quemador correcto y comprobar de que en efecto el quemador haya sido encendido. Cuando haya terminado de cocinar, apague el quemador antes de retirar el utensilio para evitar exposición a la llama del quemador.

Siempre ajuste la llama del quemador superior de modo que no se extienda más allá del borde inferior del utensilio. Una llama excesiva es peligrosa, desperdicia energía y puede dañar la estufa, el utensilio o los armarios que están sobre la estufa.

NUNCA deje sin supervisión la cubierta de la estufa cuando esté cocinando, especialmente cuando usa un ajuste de calor alto o cuando fríe en un utensilio profundo. Los derrames pueden producir humo y los derrames de grasa pueden inflamarse. Limpie los derrames grasosos tan pronto como sea posible. No use calor alto durante períodos de cocción prolongados.

NUNCA caliente un envase cerrado en el quemador superior o en el horno. La acumulación de presión puede hacer explotar el envase causando una lesión personal grave o daño a la estufa.

Use tomaollas secos y gruesos. Los tomaollas húmedos pueden causar quemaduras a causa del vapor. Las toallas u otros sustitutos no deben ser usados como tomaollas porque ellos pueden quedar colgando a través de los quemadores superiores y encenderse o enredarse en las piezas de la estufa.

Siempre deje enfriar la grasa caliente que se ha usado para freír en un utensilio profundo antes de intentar mover o manipularlo.

No permita que se acumule grasa u otros materiales inflamables en la estufa o cerca de ella, en la campana o en el ventilador aspirador. Limpie la campana con frecuencia para evitar que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en la campana o en el filtro. Encienda el ventilador cuando cocine alimentos flameados debajo la campana.

NUNCA use vestimentas de materiales inflamables o sueltas o ropa de mangas largas cuando esté cocinando. La vestimenta se puede encender o enganchar en los mangos de los utensilios.

Hornos

Siempre coloque las parrillas del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío. Deslice la parrilla del horno hacia afuera para agregar o retirar alimento, usando tomaollas secos y resistentes. Siempre evite alcanzar dentro del horno para agregar o retirar alimentos. Si una parrilla debe ser sacada cuando está todavía caliente, use un tomaollas seco. Siempre apague el horno después de haber terminado de cocinar.

Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Deje que escape el aire o el vapor caliente antes de sacar o volver colocar el alimento.

ADVERTENCIA SOBRE LOS ALIMENTOS PREPARADOS: Siga las instrucciones del fabricante de los alimentos. Si un envase de plástico de alimento congelado y/o su tapa se distorsiona, se comba o se daña de alguna otra manera durante la cocción, descarte inmediatamente el alimento y su envase. El alimento puede estar contaminado.

NUNCA use papel de aluminio para cubrir una parrilla del horno o la parte inferior del horno. El uso incorrecto puede resultar en un riesgo de choque eléctrico, incendio o daño al electrodoméstico. Use papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

Instrucciones Importantes de Seguridad, cont.

Utensilios Apropiados

Use sartenes con fondos planos y mangos que sean fáciles de tomar y que permanezcan fríos. Evite usar sartenes u ollas inestables, combadas que se pueden volcar fácilmente u ollas cuyos mangos estén sueltos. Además evite usar utensilios especialmente pequeños o sartenes con mangos pesados pues ellos pueden ser inestables y volcarse fácilmente. Los utensilios que son pesados de mover cuando están llenos con alimento pueden también ser un peligro.

Asegúrese de que el utensilio es lo suficientemente grande para contener en forma debida los alimentos y evitar derrames. El tamaño es particularmente importante cuando se fríe en un utensilio profundo. Asegúrese de que el utensilio tiene capacidad para el volumen de alimentos que se va a agregar al igual que para la formación de burbujas de la grasa.

Para reducir a un mínimo las quemaduras y que los materiales inflamables y los derrames se enciendan debidos a contacto no intencional con el utensilio, los mangos no deben extenderse sobre el quemador superior adyacente. Siempre gire los mangos de los utensilios hacia el lado o hacia la parte trasera de la estufa, no hacia la habitación donde puede ser fácilmente golpeados o alcanzados por los niños pequeños.

Nunca deje que un utensilio hierva hasta quedar seco pues esto puede dañar el utensilio y la estufa.

Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar en el horno.

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio/ cerámico o glaseados son convenientes para uso en la cubierta de la estufa o en el horno sin quebrarse debido al cambio repentino de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante cuando use utensilios de vidrio.

Este electrodoméstico ha sido probado respecto a su rendimiento seguro usando utensilios de cocina convencionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use tapas para cubrir los quemadores superiores, rejillas para la cubierta de la estufa ni agregue sistemas de convección de hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no son expresamente recomendados en esta guía, puede crear serios peligros de seguridad, resultar en problemas de rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de la estufa.

Seguridad de la Limpieza

Apague todos los controles y espere que se enfríen las piezas de la estufa antes de tocarlas o limpiarlas. No toque las rejillas de los quemadores o las áreas circundantes hasta que ellas no hayan tenido tiempo suficiente de enfriarse.

Limpie la estufa con cuidado. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente. Si se usa una esponja, paño o toalla de papel húmeda en una área de la cubierta que esté caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras con el vapor.

Hornos Autolimpiantes

Limpie solamente las piezas que se indican en esta guía. No limpie el empaque de la puerta. El empaque es esencial para un sellado hermético. No restriegue, dañe, ni mueva el empaque de la puerta. No use limpiadores de horno de ninguna clase en el horno ni alrededor de cualquier parte del horno autolimpiante.

Antes de la autolimpieza del horno, saque la asadera, las parrillas del horno y otros utensilios y limpie los derrames excesivos para evitar que se produzca demasiado humo, llamaradas o llamas.

PRECAUCIÓN: No deje alimento ni utensilios de cocina, etc. en el horno durante el ciclo de autolimpieza.

Es normal que la cubierta de la estufa se caliente durante el ciclo de autolimpieza. Por lo tanto, se debe evitar tocar la cubierta durante un ciclo de autolimpieza.

Aviso y Advertencia Importante Sobre Seguridad

La (Propuesta 65) de la Ley de 1986 del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer o daño al sistema reproductor y exige que los negocios adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

Se advierte a los usuarios de esta estufa que la combustión del gas puede resultar en exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias publicadas en la lista, incluyendo benceno, formaldehído y hollín, debido principalmente a la combustión incompleta del gas natural o de los combustibles de petróleo licuado. Los quemadores ajustados en forma debida reducirán la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede también ser reducida a un mínimo ventilando los quemadores al exterior en forma adecuada.

Los usuarios de este electrodoméstico son por lo tanto aquí advertidos de que cuando el horno está en ciclo de autolimpieza, puede haber algún nivel bajo de exposición a algunas de las sustancias que aparecen en la lista, incluyendo monóxido de carbono. La exposición a esas sustancias puede ser reducida ventilando debidamente el horno al exterior durante el ciclo de autolimpieza, abriendo una ventana y/o una puerta en la habitación donde esté ubicado el electrodoméstico.

AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS: Nunca mantenga los pájaros de jaula en la cocina o en habitaciones hasta donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despide el aceite de cocina, la grasa, la margarina, cuando se sobrecalientan y la vajilla antiaderente sobrecalentada pueden también ser perjudiciales.

Superficie para cocinar

Controles Superiores

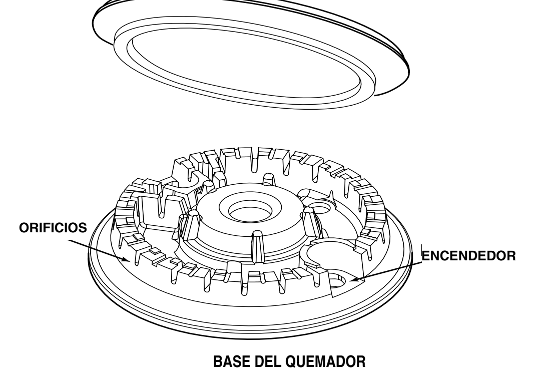
⚠ PRECAUCIÓN

- Si la llama se apaga durante la cocción, apague el quemador. Si se detecta un olor fuerte a gas, abra una ventana y espere cinco minutos antes de volver a encender el quemador.
- Asegúrese de que todos los controles superiores estén en la posición **'OFF'** (APAGADO) antes de suministrar gas a la estufa.
- **NUNCA** toque la superficie de la estufa hasta que no se haya enfriado. Es de esperar que algunas de las piezas de la superficie, especialmente alrededor de los elementos, se entibien o calienten mientras está cocinando o la autolimpieza. Use tomaollas para proteger sus manos.

ENCENDIDO SIN PILOTO

El encendido sin piloto elimina la necesidad de una luz piloto constante. Cada uno de los quemadores superiores tiene un encendedor de chispa. Tenga cuidado cuando limpie alrededor de los quemadores superiores.

Si un quemador superior no enciende, verifique si el encendedor está roto, sucio o mojado.



PERILLAS DE LOS CONTROLES SUPERIORES

LOW HIGH LIGHT OFF

Se utilizan para encender los quemadores superiores. Se dispone de una selección infinita de ajustes de calor desde **'LOW'** (Bajo) a **'HIGH'** (Alto). En el ajuste **'HIGH'** (Alto) se puede sentir un tope o una muesca. Las perillas pueden ser ajustadas exactamente en los ajustes correspondientes o entre cualquiera de ellos.

Las ilustraciones cerca de la perilla identifican cual es el quemador que controla esa perilla. Por ejemplo, la ilustración siguiente muestra la ubicación del quemador delantero derecho.

FRONT

PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES:

1. Coloque un utensilio en la parrilla del quemador.
   ➢ La llama del quemador puede ser derecha o aparecer separada del orificio si no se coloca un utensilio en la parrilla.
2. Oprima y gire el botón a la izquierda a la posición de encendido **'LIGHT'**.
   ➢ Se oirá el sonido de una chispa y el quemador se encenderá. (Los cuatro encendedores harán chispa cuando cualquiera de las perillas de los quemadores superiores sea girada a la posición **'LIGHT'**.)
3. Después de que el quemador encienda, gire la perilla al tamaño de la llama deseada.
   ➢ El encendedor continuará haciendo chispas hasta que la perilla sea girada desde la posición **'LIGHT'**.

FUNCIONAMIENTO DURANTE UNA INTERRUPCIÓN DE LA CORRIENTE ELÉCTRICA

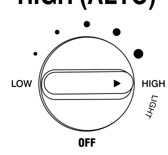
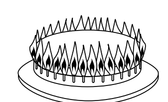
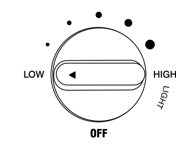
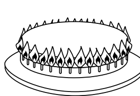
1. Acerque un fósforo encendido a la cabeza del quemador superior deseado.
2. Oprima y gire la perilla de control lentamente a la posición **'LIGHT'** (Encendido).
3. Ajuste la llama al nivel deseado.

⚠ PRECAUCIÓN

Cuando se encienden los quemadores superiores, asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición **'OFF'**. Primero encienda el fósforo y manténgalo en la posición antes de girar la perilla a la posición **'LIGHT'**.

AJUSTES DE CALOR SUGERIDOS

El tamaño y tipo de los utensilios de cocina afectará el ajuste de la llama. Para información sobre los utensilios de cocina y otros factores que afectan los ajustes de la llama, consulte el folleto **"La Cocina Fácil"**.

Ajuste	Usos
HIGH (ALTO)  	**'HIGH' (ALTO):** Se usa para hacer hervir un líquido. Siempre reduzca el ajuste a un calor más bajo cuando los líquidos comiencen a hervir o cuando los alimentos comiencen a cocinarse. Se usa un tamaño de llama intermedio para continuar cocinando. El alimento no se cocinará más rápido cuando se usa un ajuste de llama más alto que el necesario para mantener un hervor suave. El agua hierve a la misma temperatura si está hirviendo suavemente o vigorosamente.
LOW/MIN.  	**'LOW' (BAJO):** Se usa para calentar alimentos a fuego lento, mantener los alimentos calientes y derretir chocolate o mantequilla. Se puede a veces cocinar en el ajuste **'LOW'** si el utensilio se tapa. Es posible reducir el calor girando la perilla hacia **'OFF'**. Verifique que la llama sea estable.

Superficie para cocinar, cont.

Cubierta

Para evitar que la cubierta se descolore o se manche:

- Limpie la cubierta de la estufa después de cada uso.
- Limpie los derrames ácidos o azucarados tan pronto como la cubierta se haya enfriado pues estos derrames pueden descolorar o marcar la porcelana.

A diferencia de una estufa con quemadores de gas estándar, esta cubierta no se levanta ni tampoco es removible. ***No intente levantar la cubierta por ningún motivo.***

QUEMADORES SELLADOS

Los quemadores sellados de su estufa están asegurados a la cubierta y no han sido diseñados para ser sacados. Debido a que los quemadores están sellados en la cubierta, los derrames o reboses no se escurrirán debajo de la cubierta de la estufa.

Sin embargo, los quemadores pueden ser limpiados después de cada uso. La porción principal de la hornilla tiene un tapa movible que se quite fácilmente para la limpieza (ver la página 50 para las instrucciones de la limpieza).

Los tapas de los quemadores se deben colocar correctamente en la base del quemador para la operación apropiada del quemador.

QUEMADOR DE ALTA FUERZA*



Las estufas con un quemador de alto rendimiento tienen el quemador ubicado en la posición izquierdo delantero. Este quemador ofrece cocción rápida y puede ser usado para hervir rápidamente agua o para cocinar grandes cantidades de alimento.

COCINARA FUEGO LENTO*



Este quemador está ubicado en la posición trasera derecha. El quemador para cocinar a fuego lento ofrece una llama de menor intensidad de calor (BTU inferior) para calentar salsas delicadas o derretir chocolate.

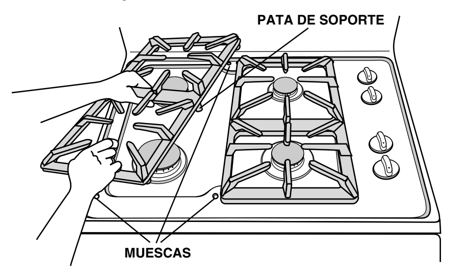
** El régimen nominal de BTU variará cuando se use gas licuado.*

REJILLAS DE LOS QUEMADORES

Las rejillas deben estar debidamente colocadas antes de comenzar a cocinar. Alinee la rejilla con la pata de soporte de la ayuda hacia el centro de la superficie para cocinar. Baje la rejilla sobre el electrodoméstico que los pies de goma situados en las cuatro esquinas de la rejilla se sienten en las muescas en la cubierta. Ver la ilustración a bajo. La instalación incorrecta de las rejillas puede resultar en picaduras de la cubierta.

No use los quemadores sin tener un utensilio en la parrilla. El acabado de porcelana de las parrillas puede picarse si no existe un utensilio que absorba el calor de la llama del quemador.

Aunque las parrillas de los quemadores son durables, gradualmente perderán su brillo y/o se descolorarán, debido a las altas temperaturas de la llama del gas.



REJILLA PARA OLLAS GRANDES/OLLAS PARA CONSERVAS

Se dispone de una rejilla para utensilios de cocina grandes y ollas de hervir conservas para la estufa a gas Maytag Gemini™. El calor que se acumula debajo de las ollas grandes puede dañar las superficies vecinas. Esta rejilla eleva las ollas grandes y las ollas de conservas reduciendo así el calor atrapado.

Póngase en contacto con su distribuidor Maytag o llame al 1-800-688-8408 para comprar el accesorio Rejilla para Ollas Grandes/Ollas para Conservas **MGA6946ADB**.

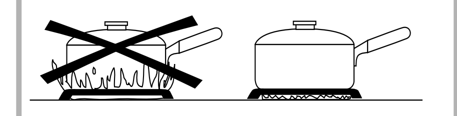
NOTAS:

- Un quemador ajustado de manera correcta con orificios limpios se encenderá dentro de unos pocos segundos. Si está usando gas natural la llama será azul con un cono interior azul profundo.

  Si la llama del quemador es amarilla o es ruidosa, la mezcla de aire/gas puede ser incorrecta. Póngase en contacto con un técnico de servicio para ajustarla. (Los ajustes no están cubiertos por la garantía.)

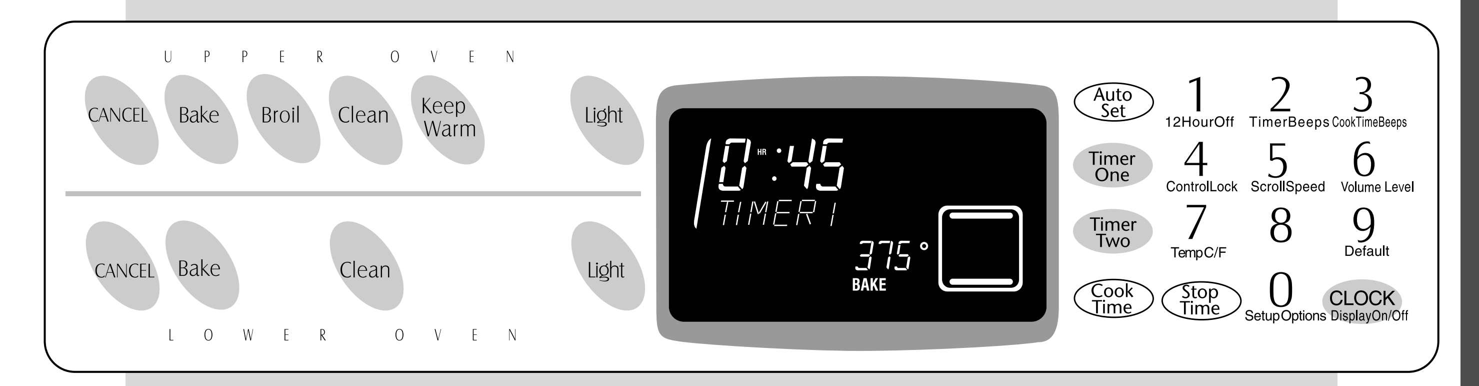
  Con gas licuado son aceptable algunas puntas amarillas en la llama. Esto es normal y no es necesario hacer ningún ajuste.

- Con algunos tipos de gas, usted puede oír un "chasquido" cuando el quemador superior se apaga. Este es un sonido normal del funcionamiento del quemador.
- Si la perilla de control se gira muy rápidamente de **'HIGH'** a **'LOW'**, la llama puede apagarse, particularmente si el quemador está frío. Si esto ocurre, gire la perilla a la posición **'OFF'**, espere algunos segundos y vuelva encender el quemador.
- La llama debe ser ajustada de modo que no se extienda más allá del borde del utensilio.



Horneado

El control electrónico está diseñado para facilitar la programación. La ventana de despliegue en el control muestra la hora del día, las funciones del temporizador y del horno. Los mensajes se desplazarán para desplegar sus pasos de programación. La pantalla muestra el horno inferior ajustado en 190° C (375° F) y el TEMPORIZADOR 1 ajustado para 45 minutos. La línea del corchete (lado izquierda superior) coincide con el mensaje en la pantalla.



PRECAUCIÓN

- Asegúrese de sacar todo el material de empaque antes de encender el horno.
- **Advertencia para alimentos preparados:** Siga las instrucciones del fabricante de alimentos. Si el empaque plástico del alimento congelado y/o su cubierta se deforma, o daña en alguna otra forma mientras se cocina, deseche inmediatamente el alimento y su empaque. El alimento podría estar contaminado.
- Siga las instrucciones del fabricante al utilizar bolsas para cocinar al horno.
- No utilice el horno para almacenar alimentos o utensilios de cocina.

Teclas de control del horno

- Oprima la tecla de función deseada para el horno inferior o superior.
- Oprima la tecla **AUTO SET** (ajustar automáticamente) o la(s) tecla(s) de número apropiada(s) para capturar el tiempo o temperatura.
- Siempre que oprima cualquier tecla se escuchará una señal auditiva.
- En caso de que ocurra un error de programación se escuchará una señal auditiva doble.
- Las instrucciones adicionales se desplazarán en la pantalla después de que se opriman las teclas de función.

NOTA: La temperatura o la hora se capturaran automáticamente cuatro segundo después de que se ha hecho la selección.

Si transcurren más de 30 segundos entre el momento en que oprime una tecla de función y la tecla **AUTO SET** (ajustar automáticamente) o las teclas de números, la función se cancelará y la pantalla regresará a la pantalla anterior.

Opciones de Control

En el panel de control se indican varias opciones de control debajo de las teclas de los números. Las opciones establecidas en la fábrica pueden ser cambiadas de acuerdo a sus preferencias. Ver página 45 para mayor información.

Ajuste del Reloj (Clock)

1. Oprima la tecla **CLOCK** (reloj). La palabra indicadora TIME (tiempo) parpadeará en la pantalla.
2. Oprima las teclas de número correctas para la hora actual. (La hora está en un formato de 12 horas).

Después de una falla de energía, parpadeará la última hora del reloj que estaba antes de la interrupción.

Para volver a desplegar la hora del día cuando se está desplegando otra función, oprima la tecla **CLOCK**. La hora del reloj no se puede cambiar cuando el horno ha sido programado para ciclo de cocción controlado por reloj, el ciclo de limpieza automática o para limpieza automática retardada.

Ajuste de las funciones de horno superior o inferior

TECLA CANCEL (CANCELAR)

Se utiliza para cancelar toda la programación, excepto las funciones del reloj y el temporizador.

TECLA AUTO SET (AJUSTAR AUTOMÁTICAMENTE)

Se utiliza con las teclas de función para ajustar automáticamente:

- la temperatura de horneado a 177° C (350° F)
- asar en HI (alto) o LO (bajo)
- el tiempo de limpieza a tres horas
- mantener la temperatura de calentamiento a 77° C (170° F)
- y cambiar las opciones de configuración del control

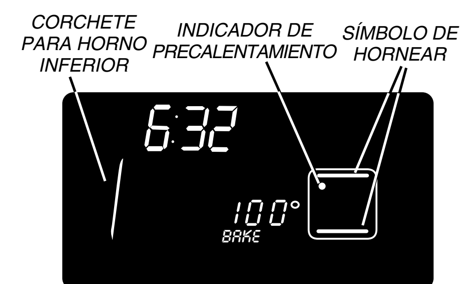
TECLA BAKE (HORNEAR)

Se utiliza para hornear y asar al horno.

1. Oprima la tecla **BAKE.**
2. Oprima nuevamente para 177° C (350° F) u oprima la tecla **AUTO SET** (ajustar automáticamente). Cada vez que oprima la tecla **AUTO SET** la temperatura aumentará 14° C (25° F). O bien, oprima las teclas de número correspondientes

para la temperatura deseada entre 38° C - 288° C (100° F - 550° F).

3. Cuando el horno se enciende se iluminará un indicador rojo de precalentamiento.



4. Una señal auditiva indicará que el horno está precalentado. El indicador de precalentamiento se apagará.

5. Al terminar de cocinar, oprima la tecla **CANCEL** (cancelar). Saque el alimento del horno.

NOTAS:

HORNEADO

- Oprima la tecla **BAKE** para volver a desplegar la temperatura de ajuste durante el precalentamiento.
- Para cambiar la temperatura del horno mientras cocina, oprimala tecla **BAKE** y las teclas de números correspondientes.
- Deje pasar de 9 a 13 minutos para que se precaliente el horno superior. Deje pasar de 7 a 12 minutos para que se precaliente el horno inferior.
- **Deje un espacio de 13 mm (1/2 pulgada), por lo menos, entre el molde para hornear o cacerola y el quemador para asar en el horno superior.** No se recomienda usar moldes de barra, pastelas de rosca o pastel alimento de ángel en el horno superior.
- No emplee temperaturas por debajo de 60° C (140° F) para mantener caliente el horno, o por debajo de 93° C (200° F) para cocinar. No se recomienda temperaturas bajo por razones de seguridad para los alimentos.
- Consulte en el folleto **"La Cocina Fácil"** más sugerencias para hornear y asar al horno.
- A medida que el horno se calienta y se enfría, usted puede oír ruidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no causará da o a su electrodomestico.

TECLA BROIL (ASAR)

(HORNO SUPERIOR SOLAMENTE)

Se usa para dorar o asar. Para mejores resultados, utilice el mole para asar incluido con su estufa. La posición superior de la parrilla está en la parrilla del horno. Quite la parrilla del horno y coloque la asadera en el fondo del horno para la posición inferior de la parrilla.

1. Oprima la tecla **BROIL** (asar).
2. Oprima la tecla **AUTO SET** (ajustar automáticamente) para asar en **HI** (alto), oprima de nuevo para asar en **LO** (bajo) u oprima las teclas de número apropiadas para ajustar la temperatura de asado que desee, entre 149° C y 288° C (300° y 550° F).
3. Para obtener un asado óptimo, precaliente de cinco minutos hasta que el elemento para asar esté rojo.
4. Coloque el alimento en el horno. Cierre la puerta del horno.
5. Siga las recomendaciones para asar a la parrilla indicadas en la tabla.
6. Cuando el asado esté completo, oprima la tecla **CANCEL** (cancelar). Retire el alimento y el recipiente para asar que está en el horno.

NOTAS:

ASAR A LA PARILLA

(HORNO SUPERIOR SOLAMENTE)

- Para la mayoría de los asados se utiliza la temperatura **HI** (alto). Utilice la temperatura **LO** (bajo) cuando quiera asar alimentos que requieran más cocción. La temperatura inferior permite que el alimento se cocine bien sin dorar demasiado.
- Nunca cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio. Esto evita que la grasa escurra hacia la asadera.
- La asación se puede hacer en el estante del horno o quite la parrilla del horno y coloquer el mole para asar en el fondo del horno.

TABLA DE ASADO

Los tiempos de la tabla se basan en un precalentado de 5 minutos.

	Alimento	Posición de la Parrilla	Controle	Total de Cocción (Minutos)**
Carne de Res	Bistec, 2,5 cm (1 pul.) de grosor	en la parrilla	HI	8-10 (término medio)
	Hamburguesas de 4 onzas (113,4 g) 2 cm (3/4 pul.) (hasta 12)	fondo del horno	HI	15-19 (bien asado)
	Hamburguesas de 4 onzas (113,4 g) 2 cm (3/4 pul.) (hasta 6)	en la parrilla	HI	12-15 (bien asado)
Pollo	Con hueso, con piel pecho	fondo del horno	LO	25-35
Pescado*	Filetes	fondo del horno	204° C (400° F)	8-11
	Bistecs, 2,5 cm (1 pul.) de grosor	fondo del horno	LO	10-13
Carne de Cerdo	Chuletas, 2,5 cm (1 pul.) de grosor	en la parrilla	HI	18-23
Pan del Ajo	2,5 cm (1 pul.) de grosor	fondo del horno	LO	1-2

* Al asar pescados, el aerosol asa el inserto de asadera con aceite de cocina. No dé vuelta a los filetes de pescados.

** Los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar dependiendo de la carne. De vuelta a la carne una vez, cuando esté a medio cocinar.

TECLA KEEP WARM (COSERVER CALIENTE) (HORNO SUPERIOR SOLAMENTE)

Se utiliza para conservar alimentos calientes o para calentar panes y platos, en una forma segura.

1. Oprima la tecla **KEEP WARM.**
2. Oprima la tecla **AUTO SET** (ajustar automaticamente) para 77° C (170° F) u oprima las teclas de número apropiadas para temperaturas entre 63° o 88° C (145° y 190° F).
3. Cuando la función esté activa, se desplegará "KEEP WARM" (conservar caliente) y la temperatura seleccionada.
4. Al terminar de calentar, oprima la tecla **CANCEL** (cancelar). Saque el alimento del horno.

NOTAS:

CONSERVER CALIENTE

- Para una calidad de alimento y una nutrición óptimas, los alimentos cocinados en el horno deben conservarse calientes por no más de 1 ó 2 horas.
- Para una mejor calidad y color, los alimentos cocinados en la superficie deberán conservarse calientes durante una hora o menos.
- Para evitar que los alimentos se resequen, cubra, sin ajustar, con papel de aluminio o con una tapa.
- **Para calentar bollos:**
  - cubra los bollos, sin ajustar, con papel de aluminio y colóquelos en el horno superior.
  - oprima las teclas **KEEP WARM** (conservar caliente) y **AUTO SET** (ajustar automáticamente).
  - caliente de 12 a 15 minutos.
- **Para calentar platos:**
  - Coloque dos pilas de hasta cuatro platos cada una en el horno superior.
  - Oprima las teclas **KEEP WARM** (conservar caliente) y **AUTO SET** (ajustar automáticamente).
  - Caliente durante cinco minutos, apague el horno y deje los platos en el horno por 15 minutos más.
  - Utilice sólo platos que sean de uso seguro en el horno, consulte con e fabricante.
  - No ponga los platos calientes en una superficie fría ya que los cambios rápidos de temperatura pueden provocar que se agrieten.

TECLAS COOK TIME/STOP TIME (COCCIÓN AL HORNO CONTROLADA POR RELOJ)

Se utilizan para programar el arranque y paro automáticos del horno. El tiempo de cocción puede ajustarse hasta en 11 horas y 59 minutos (11:59). Para realizar esta función es necesario que el reloj esté funcionando y debidamente ajustado.

PARA ARRANCAR DE INMEDIATO Y APAGAR AUTOMÁTICAMENTE:

1. Oprima la tecla **COOK TIME** (tiempo de cocción) para el horno superior o oprima nuevamente para el horno inferior. Ésta empezará a parpadear, después oprima las teclas de número apropiadas para capturar el tiempo de cocción en horas y minutos.
2. Oprima la tecla **BAKE** (hornear) en el horno superior o inferior y seleccione la temperatura de horneado. Se desplegará COOK TIME junto con la temperatura.
3. Un minuto antes de que termine el tiempo de cocción programado, la luz se encenderá, se escuchará una señal auditiva y se desplegará CHECK FOOD (revisar alimento). Cuando la tecla **CANCEL** (cancelar) se opriman, la luce se aparaga automaticamente o despues del puerto se abran y cierran.
4. Al finalizar el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente, se desplegará "End" (Fin) y COOK TIME, además se escucharán cuatro señales.
5. Oprima la tecla **CANCEL** (cancelar). Saque el alimento del horno. Si el programa no se ha cancelado, habrá una señal auditiva recordatoria cada minuto, durante hasta 30 minutos.

   NOTA: Las señales auditivas de TIEMPO DE PARADA o TIEMPO DE COCCION pueden ser cambiados. Ver Opciones de Control, Cook Time (señales auditivas del tiempo de cocción), página 47.

PARA RETARDAR EL INICIO DE COCCIÓN Y APAGAR AUTOMÁTICAMENTE:

1. Oprima la tecla **COOK TIME** (tiempo de cocción). Ésta empezará a parpadear, después oprima las teclas de número apropiadas para capturar el tiempo de cocción en horas y minutos.
2. Oprima la tecla **BAKE** (hornear) en el horno superior o inferior y seleccione la temperatura de horneado. Se desplegará COOK TIME junto con la temperatura.
3. Oprima la tecla **STOP TIME** (tiempo de paro). La pantalla muestra cuándo se detendrá el horno tomando como base el arranque inmediato.
4. Oprima de nuevo **STOP TIME**. **STOP TIME debe parpadeandarse para poner el tiempo de retardo.**
5. Oprima las teclas de número apropiadas para capturar el momento en que quiera que se detenga el horno.
6. Se desplegarán DELAY (retardo) y BAKE (hornear).
7. Al final del período de retardo, se desplegará COOK TIME junto con la temperatura.
8. Siga los pasos 3 a 5 de la sección anterior.

LOS DOS HORNOS PUEDEN AJUSTARSE PARA COCINAR CON TIEMPO CONTROLADO. PARA RETARDAR EL INICIO DE COCCIÓN Y APAGAR AUTOMÁTICAMENTE:

1. Indique el COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN) y la Temperature de Horneado para el horno superior.
2. Oprima la tecla **COOK TIME** (TIEMPO DE COCCIÓN) dos veces y indique el COOK TIME y la Temperature de Horneado para el horno inferior.

Para retardar el inicio del cocción y apagar automáticamente, siga los pasos 1 a 2 en lo alto.

3. Seleccione el STOP TIME (TIEMPO DE PARADA) para **ambos** hornos.

NOTAS:

- No se recomienda la cocción retardada para los alimentos altamente perecederos como los lácteos, el puerco, las aves o los mariscos.
- No se recomienda el horneado controlado por reloj para los alimentos horneados que requieren un horno precalentado, como es el caso de pasteles, galletas y panes.

TECLAS TIMER (TEMPORIZADOR)

El temporizador (o temporizadores) puede(n) ajustarse para cualquier período de tiempo, hasta 99 horas y 59 minutos (99:59).

El temporizador (o temporizadores) opera(n) de manera independiente de cualquier otra función y puede(n) ajustarse mientras que esté operando cualquier otra función en el horno. **EL TEMPORIZADOR NO CONTROLA EL HORNO.**

1. Oprima la tecla **TIMER 1 (TEMPORIZADOR 1)** o **TIMER 2 (TEMPORIZADOR 2)**, cada una parpadeará respectivamente. Aparecerá 0HR:00 en la pantalla.
2. Oprima las teclas de número apropiadas para capturar el tiempo deseado.
3. Se desplegarán TIMER 1 o TIMER 2. Si ambos relojes temporizadores están activos se desplegará TIMER 1 + 2.

   EJEMPLO: Para ajustar un temporizador a 5 minutos, oprima la tecla **TIMER 1** y la tecla del número 5. El control empezará la cuenta regresiva después de un retardo de cuatro segundos.
4. El último minuto de la cuenta regresiva se desplegará en segundos.
5. Al final del tiempo fijado, se desplegará END y se escuchará una señal auditiva de cuatro segundos seguida por dos señales auditivas cada 30 segundos durante hasta cinco minutos. **Oprima la tecla TIMER apropiada para cancelar las señales auditivas.**

   NOTA: Para cambiar las señales auditivas indicadoras al final del tiempo fijado, consulte las Opciones de control Timer Beeps (señales auditivas de temporizador)**.**

PARA CANCELAR UN TIEMPO FIJADO:

Oprima y mantenga oprimida la tecla **TIMER** durante varios segundos. Después de un ligero retardo aparecerá la hora del día.

O BIEN

Oprima la tecla **TIMER** y la tecla con el número "0". Después de un ligero retardo cancelará de temporizador.

Opciones de control

PARA CAMBIAR LAS OPCIONES AJUSTADAS EN FÁBRICA/PREESTABLECIDAS:

1. Las opciones de control pueden cambiarse seleccionando la tecla **Setup Options** (ajustar opciones) **(0)** después de la tecla de opción deseada (consulte les opciones abajo).
2. La opción actual aparecerá en la pantalla.
3. Oprima la tecla **AUTO SET** (ajustar automáticamente) para cambiar la opción.
4. Oprima la tecla **CANCEL** (cancelar) para configurar la opción desplegada y salir del programa.

OPCIONES DISPONIBLES:

12-Hour Off (1) (apagado de 12 horas)

El horno puede configurarse para que se apague después de 12 horas o para seguir encendido indefinidamente. La función preestablecida está configurada para apagar el horno después de 12 horas.

Timer Beeps (2) (señales auditivas del temporizador)

Hay tres opciones para las señales recordatorias del final del "temporizador".

- ➢ Una señal auditiva seguida de dos señales cada 30 segundos por hasta cinco minutos. (preestablecida)
- ➢ Una señal auditiva seguida de dos señales cada 60 segundos por hasta 30 minutos.
- ➢ Una señal auditiva sin ninguna otra señal posterior.

Cook Time (3) (señales auditivas del tiempo de cocción)

Hay tres opciones para las señales recordatorias del final de "cocción controlada por reloj".

- ➢ Cuatro señales auditivas cortas seguidas de una señal cada minuto por hasta 30 minutos (preestablecida).
- ➢ Cuatro señales auditivas cortas sin ninguna otra señal posterior.
- ➢ Cuatro señales auditivas cortas seguidas por una señal cada minuto por hasta cinco minutos.

Control Lock (4) (cierre de control)

Las teclas de función en el control pueden asegurarse para evitar el uso involuntario y por razones de seguridad y limpieza. La hora actual del día permanecerá en la pantalla. Oprima la tecla **Options (0)**, **Control Lock (4)** y **AUTO SET** para destrarar.

Scroll Speed (5) (velocidad del despliegue)

La velocidad de despliegue del mensaje puede cambiar de RÁPIDA a MEDIA o a LENTA. El valor preestablecido está ajustado en velocidad media.

Volume Level (6) (nivel del volumen)

El nivel del volumen de señales auditivas se puede ajustar desde una configuración de 8 (el nivel más ruidoso) a 1 (el nivel más bajo). El valor por preestablecido se fija para el nivel 6.

Temp C/F (7) (temperatura c/f)

La escala de temperatura puede cambiarse a Centígrados o Fahrenheit. El valor preestablecido es Fahrenheit.

Language (8) (idioma)

Las palabras que se despliegan en el indicador pueden ser cambiadas de inglés a francés o español. El valor por preestablecido se inglés.

Default (9) (preestablecido)

El control puede restablecerse para volver a restaurar el ajuste de fábrica en cada opción.

Display On/Off (despliegue enc/apag) (reloj)

La pantalla de la hora del día puede apagarse cuando el horno no está en una función de cocción o limpieza.

Ajuste de Temperatura del Horno

Si piensa que el horno está operando con una temperatura demasiado alta o baja, puede ajustarlo usted mismo. Hornee varios alimentos de prueba y después configure la temperatura ajustando no más de 6° C (10° F) cada vez.

PARA AJUSTAR:

1. Oprima la tecla **BAKE** (hornear) (horno superior o inferior) y capture 288° C (550° F).
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **BAKE** (horno superior o inferior) para segundos varios hasta que se despliegue TEMP ADJ (ajuste temperatura).
3. Oprima la tecla **AUTO SET** (ajustar automáticamente) - cada vez que oprima, la temperatura cambiará 5° F. El control aceptará cambios desde -35° F hasta +35° F.
4. Si el horno fue previamente ajustado, los cambios se desplegarán. Por ejemplo, si la temperatura del horno se redujo en 15° F, la pantalla mostrará -15° F.

5. Cuando haya hecho el ajuste, oprima la tecla **CANCEL** (cancelar) y la hora del día reaparecerá en la pantalla. El horno funcionará ahora a la temperatura ajustada.

NOTA: No se recomienda ajustar la temperatura si ha tenido problemas con solo una o dos recetas.

Encendido sin Piloto

Su estufa está equipada con un sistema de encendido sin piloto. Con este tipo de encendido, el gas se apaga automáticamente y ***el horno no operará durante una interrupción de la corriente eléctrica.***

Un fósforo encendido no encenderá el quemador del horno. No se debe intentar encender el horno durante una interrupción de la corriente eléctrica.

Luces del Horno

Las luces del horno se encienden automáticamente cuando las puertas se abren. Si las puertas están cerradas, oprima la tecla **LIGHT** (luz) (horno superior o inferior) en el panel de control para encender o apagar la luces.

Las luces del horno no funcionarán durante el ciclo de limpieza.

La luces de horno se encienden automáticamente un minuto antes de que termine el tiempo de cocción programado.

Ventila del Horno

⚠ PRECAUCIÓN

Cuando el horno está en uso, esta área puede estar tibia o caliente bastane por causa quemara. Nunca bloquee la abertura de la ventila.

El respiradero está ubicado a través de la parte posteriora de la cubierta.

No coloque artículos de plástico cerca de la abertura del respiradero pues el calor proveniente del respiradero puede distorsionar o derretir el plástico.

Parrillas del Horno

Todas las parrillas están diseñadas con un borde de tope de seguridad.

Horno superior

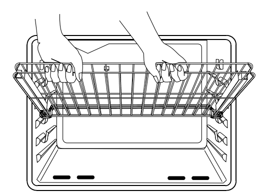
- ➢ Está equipado con una parrilla.
- ➢ Cuando jale hacia fuera la parrilla del horno superior para quitarla o para revisar el alimento, agarre el **borde superior** de la parrilla.

Horno inferior

- ➢ **Convencional:** Está equipado con una parrilla RollerGlide™ y una parrilla plana regular (modelos selectos) o dos parrillas planas regulares.

Para quitar las parrillas del horno:

- ➢ Jale las parrillas derechas hacia fuera hasta que se detengan en la posición del tope de seguridad; levante el frente de la parrilla y jale hacia fuera.
- ➢ Para la parrilla RollerGlide™, tire hacia afuera de ambas, la corredera y la base de la parrilla juntas.



Para volver a poner las parrillas:

- ➢ Coloque la parrilla sobre el soporte de la parrilla en el horno, incline el extremo delantero ligeramente hacia arriba; deslice la parrilla hacia atrás hasta que despeje la posición del tope de seguridad; baje el frente, deslice hacia atrás y hacia dentro del horno.

Horneado y asarado con la parrilla RollerGlide™ (modelos selectos)

Horneado

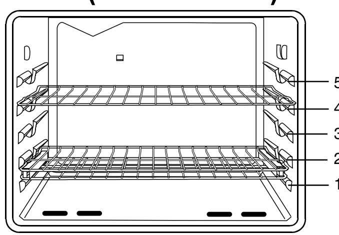
- ➢ Para los resultados óptimos al horneado en una parrilla, utilice la parrilla RollerGlide™.
- ➢ Cuando hornear en dos parrillas, utilice la parrilla RollerGlide™ en la posición superior de la parrilla, y la parrilla plana en la posición más baja de la parrilla.

Asarado

- ➢ Al asar cortes grandes de la carne y de las aves de corral, utilice la parrilla RollerGlide™ para la facilidad del movimiento.

Posiciones de las parrillas

Lower Oven (horno inferior)



PARRILLA 5:
Se utiliza para la mayoría de hornear en dos parrillas

PARRILLA 4:
Se utiliza para de horneados en dos parrillas y los asados.

PARRILLA 3:
Se utiliza para la mayoría de bocados horneados en una hoja para galletas o molde para rollo de mermelada, para pasteles en capas, tartas congeladas, alimentos preparados congelados y los asados.

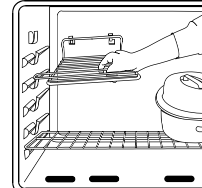
PARRILLA 2:
Se utiliza para asar al horno pequeños cortes de carne, cacerolas, para hornear hogazas de pan, pasteles de rosca o tartas de frutas o flan y para hornear en dos parrillas de las tartas y galletas.

PARRILLA 1:
Se utiliza para asar al horno cortes grandes de carne y aves, postres de soufflé o pastel alimento de ángel y para hornear en dos parrillas de los bizcochos.

Cocción en múltiples parrillas:
Dos parrillas: Utilice las posiciones 1 y 4, 1 y 5, ó 2 y 5.

NOTA: Nunca coloque los caceroles directement en el fondo del horno en el horno inferior.

Accesorio de media parrilla (horno inferior solamente)



Para aumentar la capacidad del horno, se ofrece el accesorio de una media parrilla. Ésta se ajusta a la parte izquierda superior del horno y proporciona espacio para un plato de vegetales cuando hay un asado grande en la parrilla inferior. Comuníquese con su distribuidor Maytag si desea el Juego de Accesorio “HALFRACK” (Media Parilla) o para ordenar lamme al 1-800-688-8408.

Cuidado y Limpieza

PRECAUCIÓN

- Es normal que las piezas de la estufa se calienten durante el ciclo de limpieza.
- No tocarse la puerta, la cubierta, la ventana o el área de ventilación del horno durante un ciclo de limpieza.
- Para evitar daño a la puerta del horno, no intente abrirla cuando la palabra LOCK aparezca en el indicador visual.
- ***No use limpiadores de hornos comerciales*** en el acabado del horno autolimpiante ni alrededor de ninguna pieza del horno pues puede danar el acabado o las piezas.

El ciclo de autolimpieza usa temperaturas de cocción superiores a las normales para limpiar automáticamente todo el interior del horno.

Es normal que occuran llamaradas, humo o llamas durante la limpieza si el horno está demasiado sucio. Es mejor limpiar el horno regularmente en vez de esperar hasta que se haya acumulado demasiada suciedad.

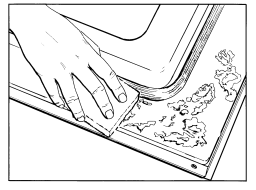
Durante el proceso de limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para eliminar los olores normales asociados con la limpieza.

El tiempo de limpieza puede variar dependiendo de la cantidad de suciedad. Oprima las teclas numéricas apropiadas para programar una cantidad de tiempo entre 2 y 4 horas. “2:00” horas de limpieza para suciedad leve, hasta “4:00” horas de limpieza para mucha suciedad.

ANTES DE LA AUTOLIMPIEZA

Dé vuelta apagado a la luz del horno antes de que limpie como la luz puede quemar durante el ciclo limpio.

Retire la asadera, todos los utensilios y las parrillas del horno. ***Las parrillas del horno se pueden descolorar y no se pueden deslizar fácilmente después de un ciclo de autolimpieza.***



Limpie el marco del horno, el marco de la puerta (el área fuera del empaque de la puerta) y alrededor de la abertura en el empaque de la puerta con un agente de limpieza no abrasivo tal como ‘Bon Ami’* o con detergente y agua. Estas áreas no están expuestas a las temperaturas de limpieza y deban ser limpiadas para eviter que la suciedad queme y pegue durante el ciclo de limpieza.

Para evitar dano no limpie ni frote el empaque situado alrededor de la puerta del horno. El empaque está dienado para sellar hermeticamente el calor durante el ciclo de limpieza.

Limpie el exceso de grasa o derrames del panel inferior del horno para evitar humo excesivo, llamaradas durante el ciclo de limpieza.

Limpie los derrames azucarados y los derrames ácidos tales como jugo de limón, salsa de tomate o salsas a base de leche. La porcelena esmaltada es resistenet al ácidos pero no a prueba de ácidos. ***El acabodo de porcelana puede descolorarse si los derrames ácidos no son limpiados antes de un ciclo de autolimpieza.***

TECLA CLEAN (LIMPIEZA)

Se utiliza para activar el ciclo de limpieza automática. **(Sólo se puede limpiar un horno a la vez. Siempre que se esté limpiando alguno de los hornos, ambos se cerrarán con seguro.)**

1. Oprima la tecla **CLEAN.**
2. Oprima la tecla **AUTO SET** (ajustar automáticamente) para un tiempo de limpieza de 3 horas, oprima de nuevo para 4 horas y una vez más si se desean 2 horas de tiempo de limpieza.
3. En la pantalla aparecerán CLEANING y LOC, además del tiempo de limpieza, y ambos hornos se cerrarán con seguro.
4. Cuando se haya terminado el ciclo de limpieza, se desplegará CLEANED (limpiado). LOC seguirá hasta que el horno se haya enfriado (aproximadamente 1 hora).
5. Una vez que se enfríe el horno, LOC ya no estará desplegado y podrá abrirse las dos de las puertas.
6. Limpie el interior del horno con un trapo húmedo. Si la suciedad persiste, eso indica que el ciclo no duró lo suficiente.

PARA CANCELAR EL CICLO DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA:

1. Oprima la tecla **CANCEL** (cancelar).
2. Si NO está desplegado LOC, abra la puerta del horno. Si LOC está desplegado, deje que el horno se enfríe.

PARA RETARDAR EL INICIO DE UN CICLO DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA:

1. Siga los pasos 1 a 4 anteriores.
2. Oprima la tecla **STOP TIME** (tiempo de paro). Ésta parpadeará.
3. Mientras STOP TIME parpadea, oprima las teclas de número apropiadas para capturar la hora en que quiere que el horno se detenga.
4. Se desplegarán DELAY CLN (limp retardada) y LOC.
5. Cuando el período de retardo haya terminado y empiece la limpieza, se desplegarán CLEANING (limpieza), LOC y el tiempo de limpieza.

DURANTES DE LA AUTOLIMPIEZA

La puerta del horno se de art si se fuerza para abrirla cuando la palabra ‘LOCK’ esta todavía desplegada en el indicador visual.

Las primeras veces que el horno sea limpiado, puede detectarse algo de humo y un poco de olor. Esto es normal y disminuirt o desaparecert con el uso. Si el horno está demasiado sucio o si la asadera fue dejada accidentalmente en el horno, puede producirse humo y olor excesivos.

A medida que el horno se calienta y se enfría, usted puede oír ruidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no causará da o a su electrodomestico.

DESPUÉS DE LA AUTOLIMPIEZA

Aproximadamente depués de una hora de haberse terminado el cico de autolimpieza, el bloqueo de la puerta se desenganchará y la palabra ‘LOCK’ se apagará en el indicador visual. En este momento la puerto puede desbloquerse y abrirse.

Algunas veces la suciedad puede dejar una ceniza de color gris claro, tipo polvo la cual puede eliminarse con un pano húmdeo. Si queda suciedad en el horno, significa que el ciclo de limpieza no fue lo suficientemente largo. La suciedad puede quitarse durante el próximo cicle de limpieza.

Si las parrillas del horno no se retiraron y no se deslizan suavemente después de un ciclo de limpieza, frote las parrillas y los soportes con una pequena cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento.

Finas líneas pueden aparecer en la porcelana resultando las de la calefacción y el refrascarsedel final. Esto es normal y no afectará funcion amiento.

* Los nombres de marca de productos de limpieza son marcas registradas de los respectivos fabricantes.

Puede que aparezca una escoloración blanca depués de la limpieza si no se limpiaron los derrames ácidos o azucarados antes del ciclo limpieza. Esto es normal y NO afectará el rendimento del horno.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA

⚠ PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que la estufa esté apagada y que todas las piezas estén frías antes de tocarla o limpiarla. Esto es para evitar daño y posibles quemaduras.
- Para evitar manchas o decoloración limpie la estufa después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de que la vuelve a colocar en la forma correcta.

ASADERA E INSERTO

Nunca cubra el inserto con papel de aluminio pues esto evita que la grasa se escurra a la bandeja inferior.

- Coloque un paño con jabón en el inserto y en la asadera; deje que se remoje para soltar la suciedad.
- Lave en agua jabonosa y caliente. Use una esponja de restregar para sacar las manchas difíciles.
- La asadera y en inserto pueden lavarse en el lavavajillas.

CABEZAS DE LOS QUEMADORES Y QUEMADORES SELLADOS

Quitan cabezas de los quemadores

- Deje que el quemador se efríen. Quitan casquillos de la hornilla y lave con agua jabonosa y una esponja de restregar de plástico. Limpie la suciedad rebelde con una esponja no abrasiva rellena con jabón y Cooktop Cleaning Creme (Crema para Limpiar Cubiertas), (Pieza #20000001)**.
- No lave en el lava platos o en el horno autolimpiante.

Quemadores sellados de gas

- Limpie frecuentemente. Espere que el quemador se enfríe. Limpie con una esponja de fregar de plástico con jabón. Para la suciedad persistente, use un limpiador no abrasivo y un paño.
- Tenga cuidado de que no entre agua en de los centros de los quemadores.
- Tenga cuidado cuando limpie el encendedor. Si el encendedor está húmedo o dañado el quemador superior no encenderá.

REJILLAS DE LOS QUEMADORES

PORCELANA EN EL HIERO FUNDIDO

- Lave las rejillas con agua tibia jabonosa y una esponja de fregar de plástico no abrasiva. Para suciedad persistente, limpie con una esponja no abrasiva e impregnada con jabón o con una esponja y Cooktop Cleaning Creme (pieza #20000001)**. Si permanece el suelo, reaplique Cooktop Cleaning Creme, con una toalla de papel húmeda y remójela por 30 minutos. Friegue otra vez, aclaración y seqúese.
- No lave en el lava platos o en el horno autolimpiante.

ÁREA DE LA TECLA DE CONTROL Y EL RELOJ

- Para activar el "Cierre de Control" para la limpieza, consulte la página 47.
- Limpie con un trapo húmedo y seque.
- Pueden usarse limpiadores para vidrio si se rocían primero en un trapo. ***NO rocíe directamente en la tecla de control y en el área de pantalla.***

PERILLAS DE CONTROL

- Quite las perillas en posición de OFF (apagado), jalándolas hacia delante.
- Lave, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos ya que pueden rayar el acabado.
- Encienda cada quemador para asegurarse que las perillas se hayan colocado nuevamente de manera correcta.

CUBIERTA Y DEL PANEL DE CONTROL

PORCELANA ESMALTADA

La porcelana esmaltada es vidrio fusionado con metal y puede agrietarse o picarse con el mal uso. Es resistente al ácido pero no es a prueba de ácido. Todos los derrames especialmente los derrames ácidos o azucarados deben ser limpiados inmediatamente con un paño seco.

- Cuando esté fría, lave con agua jabonosa, enjuague y seque.
- Nunca limpie la superficie caliente o tibia con un paño húmedo. Esto puede causar agrietamiento o picadura.
- Nunca use limpiadores de horno, agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de la estufa.

ESMALTE (PINTADO)

PANELES LATERALES Y MANIJAS DE LAS PUERTAS

- Cuando esté frío, lave con agua jabonosa tibia, enjuague y seque. Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un trapo húmedo, ya que esto puede dañar la superficie y causar quemaduras por vapor.
- Para la suciedad persistente, utilice agentes limpiadores moderadamente abrasivos como la pasta de bicarbonato de sodio o Bon Ami*. No utilice agentes limpiadores abrasivos como estropajos con malla de acero o limpiadores para hornos. Estos productos rayarán o dañarán permanentemente la superficie.

NOTA: *Utilice una toalla o trapo seco para limpiar derrames, especialmente los ácidos o azucarados. La superficie puede decolorarse u opacarse si la suciedad no se elimina de inmediato. Esto es especialmente importante para las superficies blancas.*

VIDRIO

VENTANAS Y PUERTAS DE HORNO

- Evite usar muca agua pues puede escurrirse debajo o detrás del vidrio causando manchas.
- Lave con jabón. Enjuague con agua limpia y seque. El limpiador de vidrio puede usarse si se rocia en un paño primero.
- No utilice materiales abrasivos como estropajos, estropajos con malla de acero o agentes limpiadores en polvo, ya que éstos dañarán el vidrio.

ACABADOS DE METAL

GUARNICIONES

- Lave con agua y jabón, limpiador de vidrio o sprays líquidos suaves.
- Para evitar rayar u opacar el acabado, no use abrasivos suaves, abrasivos, limpiadores cáusticos o ásperos tales como limpiadores de horno.

INTERIOR DEL HORNO

- Siga las instrucciones de la página 49 para configurar un ciclo de limpieza automática.

* Los nombres de marca de productos de limpieza son marcas registradas de los respectivos fabricantes.
** Llame al 1-800-688-8408 para solicitarla.

PARRILLAS DEL HORNO

- Limpie con agua jabonosa.
- Retire la suciedad persistente con polvo limpiador o con un estropajo lleno de jabón. Enjuague y seque.
- Las parrillas se descolorarán permanentemente y pueden no deslizarse con suavidad si son dejadas en el horno durante un ciclo de autolimpieza. Si esto sucede, frote la parrilla y los soportes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento, luego limpie el exceso de aceite.

ACABADOS DE PLÁSTICO

VISTAS POSTERIORES Y TAPAS TRASERAS

- Cuando estén frías, limpie con jabón y agua, enjuague y seque.
- Utilice un limpiador para vidrio y un trapo suave.

NOTA: *Nunca utilice limpiadores para horno, líquido abrasivo o cáustico o limpiadores en polvo sobre los acabados de plástico. Éstos agentes limpiadores rayarán o marcarán el acabado.*

NOTA: *Para evitar las manchas o la decoloración, limpie la grasa o el ácido (tomate, limón,vinagre, leche, jugo de fruta, marinada) inmediatamente con una toalla de papel.*

ACERO INOXIDABLE (MODELOS SELECTOS)

- ***NO USE NINGUN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTENGA BLANQUEADOR A BASE DE CLORO.***
- ***SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO.***
- **Limpieza Diaria/Suciedad Leve –** Limpie con uno de los siguientes – agua con jabón, una solución de vinagre blanco con agua, limpiador para superficies y vidrio 'Formula 409'* o un limpiador similar para superficies vidrio – usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de los dedos, use el producto 'Stainless Steel Magic Spray' (Pieza No. 20000008)**.
- **Suciedad Moderada/Manchas Rebeldes –** Limpie con uno de los siguientes – 'Bon Ami', 'Smart Cleanser' o 'Soft Scrub'* - usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja 'Scotch-Brite'* húmeda; frote a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique 'Stainless Steel Magic Spray' (Pieza No. 20000008)**.
- **Decoloración –** Usando una esponja mojada o un paño suave, limpie con limpiador para acero inoxidable 'Cameo Stainless Steel Cleaner'*. Enjuague inmediatamente y seque. Para sacar las vetas y restaurar el lustre, utilice 'Stainless Steel Magic Spray' (Pieza No. 20000008)**.

* Los nombres de marca de productos de limpieza son marcas registradas de los respectivos fabricantes.
** Llame al 1-800-688-8408 para solicitarla.

MAINTENANCE

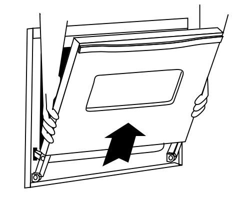
PUERTAS DEL HORNO

⚠ PRECAUCIÓN

- ➢ No coloque peso en exceso ni se pare sobre la puerta del horno. Esto puede causar que la estufa se vuelque, la puerta se quiebre o que el usuario se lastime.
- ➢ No intente abrir o cerrar la puerta u operar el horno hasta que la puerta se haya colocado nuevamente y en forma correcta.
- ➢ Nunca ponga los dedos entre la bisagra y el marco delantero del horno. Los brazos de las bisagras están montados con resortes. Si se le pega accidentalmente, la bisagra se cerrará de golpe contra el marco del horno y puede lastimar sus dedos.

Tanto la puerta del horno superior como la del inferior son desmontables. Siga las instrucciones que se presentan a continuación.

PARA QUITAR:



1. Cuando esté frío, abra la puerta del horno hasta la posición de tope para asar (abierta aproximadamente cuatro pulgadas).
2. Agarre la puerta de cada lado. No utilice la agarradera para levantar la puerta.
3. Levante el horno uniformemente hasta que la puerta libre los brazos de la bisagra.

PARA VOLVER A COLOCAR:

1. Agarre la puerta de cada lado.
2. Alinee las ranuras en la puerta con los brazos de la bisagra sobre la estufa.
3. Deslice la puerta hacia abajo sobre los brazos de la bisagra hasta que quede completamente asentada en las bisagras. Empuje hacia abajo las esquinas superiores de la puerta para asentarla completamente sobre las bisagras. La puerta no debe verse torcida.

NOTA: La puerta del horno en una estufa nueva puede sentirse "esponjosa" cuando se cierra. Esto es normal y disminuirá con el uso.

VENTANAS DEL HORNO

PARA PROTEGER LA VENTANA DE LA PUERTA DEL HORNO:

1. No use agentes de limpieza abrasivos tales como esponjas de fregar de lana de acero o limpiadores en polvo pues pueden rayar el vidrio.
2. No golpee el vidrio con ollas, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.
3. No cierre la puerta del horno hasta que las parrillas estén en su lugar.

Si raya, golpea, sacude o presiona el vidrio éste puede debilitar su estructura aumentando el riesgo de quebraduras posteriormente.

RETIRO DE LA ESTUFA A GAS

Los conectores de la estufa a gas usados para conectar este artefacto al suministro de gas no están diseñados para movimiento continuo. Una vez instalados, **NO** mueva repetidamente este artefacto a gas para su limpieza o para ubicarlo en otro lugar. Si este artefacto tiene que ser movido y/o retirado para reparación, siga el procedimiento descrito en las instrucciones de instalación. Para información, póngase en contacto con el Servicio a los Clientes Maytag llamando al 1-888-462-9824.

Para evitar que la estufa se vuelque accidentalmente, se debe asegurar al piso colocando el tornillo nivelador trasero dentro del soporte antivuelco.

PATAS NIVELADORAS

⚠ PRECAUCIÓN

- ➢ Asegúrese de que la ménsula antivolcaduras fije de manera segura en el piso una de las patas niveladoras traseras. Esta ménsula evita que la estufa se vuelque accidentalmente.

La estufa debe nivelarse cuando se instala. Si la estufa no está nivelada, gire las patas niveladoras de plástico localizadas en cada esquina del horno hasta que ésta quede nivelada.

MÉNSULA ANTIVOLCADURA

PATA NIVELADORA

FONDO DEL HORNO

Proteja el fondo del horno contra derrames, especialmente derrames ácidos o azucarados, pues pueden descolorar la porcelana esmaltada. Use el tamaño correcto de utensilio para evitar derrames y reboses. **No coloque utensilios ni papel de aluminio directamente sobre el panel inferior del horno.**

LUCES PARA DEL HORNO SUPERIOR Y INFERIOR

(MODELOS SELECTOS)

Para asegurarse que se utilice el foco de reemplazo apropiado, ordénelo al Departamento de Servicio al cliente de Maytag. Llame al 1-800-688-8408. Pida la parte número 74004458- foco halógeno.

⚠ PRECAUCIÓN

- ➢ Desconecte la electricidad de la estufa antes de reemplazar el foco.
- ➢ Deje que el horno se enfríe antes de reemplazar el foco.
- ➢ Asegúrese de que la cubierta del foco y el foco estén fríos antes de tocarlos.

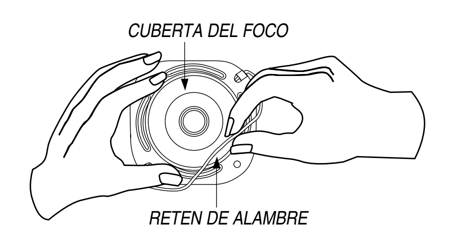
PARA REEMPLAZAR EL FOCO DEL HORNO:

1. Cuando el horno ya esté frío, utilice las puntas de los dedos para tomar el borde de la cubierta del foco. Jale hacia fuera y quite.
2. Con cuidado, quite el foco jalándolo **directamente hacia fuera** de la base de cerámica.
3. Para evitar dañar o disminuir la vida del nuevo foco, no lo toque con las manos desnudas. Sujételo con una toalla de papel o trapo. Empuje las puntas del nuevo foco **directamente hacia adentro** de los orificios pequeños de la base de cerámica.
4. Vuelva a colocar la cubierta del foco acomodándola en su lugar.
5. Conecte de nuevo la electricidad de la estufa. Vuelva a ajustar el reloj.

LUZ PARA DEL HORNO INFERIOR (MODELOS SELECTOS)

⚠ PRECAUCIÓN

- ➢ Desconecte la energía a la estufa antes de reemplazar el foco.
- ➢ Use un tomaollas seco para evitar posible daño a sus manos cuando esté reemplazando el foco.
- ➢ Asegúrese de que el foco esté frío antes de tocarlo.
- ➢ No toque el foco caliente con un paño húmedo pues esto puede quebrar el foco.



PARA REEMPLAZAR EL FOCO DEL HORNO:

1. Cuando el horno esté frío, sujete la tapa de la bombilla en su lugar, luego deslice el retén de alambre fuera de la cubierta. **NOTA:** La cubierta de la bombilla se caerá si no es sujeta en su lugar cuando está sacando el retén de alambre.
2. Saque la cubierta del foco y el foco.
3. Coloque un foco de 40 watts para electrodoméstico.
4. Vuelva a colocar la cubierta de la bombilla y asegúrela con el retén de alambre.
5. Vuelva a enchufar la estufa. Vuelva a colocar la hora correcta.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Los electrodomésticos que requieren energía eléctrica están equipados con un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra, el cual debe ser enchufado directamente en un tomacorriente eléctrico de tres agujeros, para 120 voltios debidamente conectado a tierra.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar reparaciones.

El enchufe de tres clavijas con conexión a tierra ofrece protección contra peligros de choques eléctricos. **NO CORTE NI ELIMINE LA TERCERA CLAVIJA DE CONEXION A TIERRA DEL ENCHUFE DEL CORDON ELECTRICO.**

Si solamente se dispone de un tomacorriente sin conexión a tierra, de dos agujeros u otro tipo de tomacorriente eléctrico, **el propietario del electrodoméstico es personalmente responsable de reemplazar el tomacorriente con un tomacorriente eléctrico de tres agujeros debidamente puesto a tierra.**

Antes de llamar para pedir servicio

PARA LA MAYORIA DE LOS PROBLEMAS, TRATE ESTO PRIMERO:

- Revise si los controles del horno están debidamente ajustados.
- Verifique para asegurarse de que el enchufe esté firmemente insertado en el tomacorriente.
- Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible.
- Verifique el suministro de energía.

ALGUNA PARTE O TODA LA ESTUFA NO FUNCIONA.

- Revise si los controles del horno y/o la superficie se han ajustado correctamente. Consulte las páginas 42 y 44.
- Revise que la puerta del horno no tenga seguro después del ciclo de limpieza automática. Consulte la página 49.
- Revise si el horno está configurado para el programa de limpieza o cocción retardado. Consulte las páginas 46 y 49.

EL QUEMADOR SUPERIOR NO SE ENCIENDE.

- Asegúrese de que la estufa esté debidamente enchufada en el suministro eléctrico.
- Verifique si hay algún fusible del circuito fundido o se ha disparado el disyuntor principal.
- Verifique para asegurarse de que el encendedor esté seco y que haga el sonido 'click'. El quemador no se encenderá si el encendedor está dañado, sucio o mojado. Si el encendedor no hace 'click', gire la perilla de control a la posición "**OFF**".

LA LLAMA ES DISPAREJA.

- Los orificios del quemador pueden estar obstruidos.
- La llama del quemadoe necesitar una adjuste.

LA LLAMA DEL QUEMADOR SUPERIOR SE LEVANTA DEL ORIFICIO.

- Verifique para asegurarse de que el utensilio está asentado en la parrilla sobre el quemador.

LOS RESULTADOS DEL HORNEADO NO SON LO QUE USTED ESPERABA O SON DIFERENTES A LOS DEL HORNO ANTERIOR.

- Verifique la temperatura del horno que se seleccionó. Asegúrese de que el horno haya sido precalentado cuando la receta o las instrucciones indican que debe precalentarse.
- Asegúrese de que el respiradero del horno no esté bloqueado. Ver página 48 para la ubicación.
- Verifique para asegurarse de que la estufa está nivelada.
- Las temperaturas a menudo varían entre un horno nuevo y uno antiguo. A medida que pasa el tiempo, la temperatura del horno cambia y puede hacerse más caliente o más fría. Ver página 47 para las instrucciones sobre como ajustar la temperatura del horno. ***NOTA:*** No se recomienda ajustar la temperatura si ha tenido problemas con solo una o dos recetas.
- Use el utensilio correcto. Los utensilios obscuros producen un dorado obscuro. Los utensilios brillantes producen dorado más claro. Consulte el folleto **"La Cocina Fácil"** para mayor información sobre los utensilios de hornear.
- Verifique el uso de papel de aluminio en el horno. Nunca use papel de aluminio para cubrir toda la parrilla del horno. Coloque un pequeño pedazo de papel de aluminio en la parrilla debajo del utensilio para recoger los derrames.
- Verifique la ubicación de los utensilios. Alterne los utensilios cuando use dos parrillas. Deje de 2,5 a 5 cm (1 a 2 pulgadas) entre los utensilios y las paredes del horno.

LOS ALIMENTOS NO SE ASAN A LA PARRILLA EN FORMA DEBIDA O SALE DEMASIADO HUMO.

- Verifique la posicion de las parrillas del horno. El alimento puede estar muy cerca del quemador.
- La températura de asado es demasiado alto.
- El papel de aluminio se usó de manera incorrecta. Nunca forre el asador con papel de aluminio.
- Recorte el exceso de grasa de la carne antes de ponerla asar a la parrilla.
- Se usó una asadera sucia.
- Quite la parrilla del horno y coloquer el mole para asar en el fondo del horno.

EL HORNO NO SE LIMPIA AUTOMÁTICAMENTE.

- Revise para asegurarse que el ciclo no está configurado para arranque retardado. Ver página 49.
- Revise que la puerta esté cerrada.

EL HORNO NO SE LIMPIÓ CORRECTAMENTE.

- Pudiera necesitarse más tiempo para la limpieza.
- Los derrames en exceso, especialmente de alimentos azucarados y/o ácidos, no se quitaron antes del ciclo de limpieza automática.

EL SEGURO DE LA PUERTA DEL HORNO NO SE DESTRABA DESPUÉS DEL CICLO DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA.

- El interior del horno todavía está caliente. Deje que el horno se enfríe aproximadamente una hora después de terminar el ciclo de limpieza automática. La puerta puede abrirse cuando la palabra indicadora LOC no esté desplegada.
- Ambos hornos se cerrarán con seguro cuando cualquiera de ellos se esté limpiando.

SE JUNTA CONDENSACIÓN DE HUMEDAD EN LA VENTANA DEL HORNO.

- Esto es normal cuando se cocina alimento con alta humedad.
- Se utilizó demasiada humedad cuando se limpió la ventana.

HAY UN FUERTE OLOR O UN HUMO LIGERO CUANDO SE ENCIENDE EL HORNO.

- Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después que se utilice varias veces. El arranque de un ciclo de limpieza "quemará" los olores con más rapidez.
- Encender el ventilador ayudará a eliminar el humo y/o el olor.
- Hay demasiada suciedad en el fondo del horno. Utilice un ciclo de limpieza automática.

"F" ADEMÁS DE UN NÚMERO Y EL MENSAJE "CALL AN AUTHORIZED SERVICER"*

- Esto se llama código de falla. Si aparece un código de falla en el desplegado y se emiten señales auditivas, oprima la tecla **CANCEL**. Si el código de falla y las señales continúan, desconecte la electricidad de la estufa. Espero unos cuantos minutos y vuelva a conectar la electricidad. Si el código de falla y las señales continúan, desconecte la electricidad de la estufa y llame a un proveedor de servicio autorizado.
- Si el horno está muy sucio, las llamaradas excesivas pueden dar como resultado un código de falla durante el ciclo de limpieza. Oprima la tecla **CANCEL** y deje que el orno se enfríe completemente, limpie fuera de excesso de suelo, luego restablezca el ciclo de limpieza. Si el código de falla y las señales continúan, desconecte la electricidad de la estufa y llame a un proveedor de servicio autorizado.

***Para Servicio PriorityOne llame gratuitamente al 1-888-4MAYTAG (1-888-462-9824).**

Garantía del electrodoméstico Maytag

Un año de garantía en partes y mano de obra

Durante **un (1) año** a partir de la fecha original de la compra, cualquier parte que falle durante el uso normal en su hogar se reparará o remplazará sin costo alguno.

Garantía limitada sólo en partes

Segundo año. Después del primer año a partir de la fecha original de la compra, cualquier parte que falle durante el uso normal en su hogar se reparará o remplazará sin costo alguno, con excepción de otros costos como mano de obra, millaje y transportación, los que debe pagar el propietario.

Del tercer al quinto año. A partir de la fecha original de la compra, las partes que se listan abajo, que fallen durante el uso normal en su hogar se repararán o remplazarán sin costo alguno, con excepción de otros costos como mano de obra, millaje y transportación, los que debe pagar el propietario.

➢ **Controles electrónicos**

Residentes de Canadá

Las garantías antes mencionadas sólo cubren los electrodomésticos instalados en Canadá certificados o listados por las agencias de pruebas apropiadas para cumplir con el National Standard of Canada (Norma Nacional de Canadá), a menos que el electrodoméstico se lleve a Canadá debido a un cambio de residencia desde los Estados Unidos hacia Canadá.

Garantía limitada fuera de los Estados Unidos y Canadá sólo en partes

Por dos (2) años a partir de la fecha original de la compra, cualquier parte que falle durante el uso normal en su hogar se reparará o remplazará sin costo alguno, con excepción de otros costos como mano de obra, millaje y transportación, los que debe pagar el propietario.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **ÚNICAS** garantías que ofrece el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos y puede también tener otros derechos los cuales varían entre estados.*

Estas garantías no cubren lo siguiente:

1. Condiciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes situaciones:
   - **a.** Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
   - **b.** Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o por un proveedor de servicio autorizado.
   - **c.** Mal uso, abuso, accidentes o uso no razonable.
   - **d.** Corriente eléctrica, voltaje o fuente de poder incorrecta.
   - **e.** Ajuste inadecuado de un control.

2. Las garantías se invalidarán si se quita, altera o no se puede determinar rápidamente el número de serie original.

3. Foco de la luz.

4. Productos comprados para uso comercial o industrial.

5. El costo del servicio o de la llamada para:
   - **a.** Corregir errores de instalación.
   - **b.** Instruir al usuario en el uso adecuado del producto.
   - **c.** Transporte del electrodoméstico al proveedor del servicio.

6. Los daños emergentes o incidentales ocasionados por una persona como resultado de alguna violación a estas garantías. Algunos estados no permiten la exclusión ni limitación de los daños emergentes o incidentales, así que la exclusión anterior, puede no aplicar en su caso.

Si necesita servicio

- Llame al distribuidor al que le compró el electrodoméstico o llame a Maytag Appliances Sales Company, Departamento de asistencia al cliente de Maytag al teléfono 1-888-462-9824, EE.UU. y Canadá para localizar un proveedor de servicio autorizado.
- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Si desea obtener más información sobre las responsabilidades del propietario para recibir el servicio de garantía, refiérase a la sección de GARANTÍA.
- Si el distribuidor o la compañía proveedora de servicios no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, o llamar al **1-888-4MAYTAG para Servicio PriorityOne (1-888-462-9824).**

  NOTA: Cuando escriba o hable para un problema de servicio por favor incluya la siguiente información:
   - **a.** Nombre, dirección y número de teléfono;
   - **b.** Numero de modelo y número de serie;
   - **c.** Nombre y dirección del distribuidor o proveedor de servicio;
   - **d.** Una descripción clara del problema;
   - **e.** Comprobante de compra (recibo de venta)
- Los manuales del usuario, manuales de servicio y e información sobre repuestos están disponibles en Maytag Appliances Sales Company, Departamento de asistencia al cliente de Maytag.

MAYTAG • 403 West Fourth Street North • P.O. Box 39 • Newton, Iowa 50208

Form No. B/08/02 Part No. 8113P383-60 MAYTAG ONLINE http://www.maytag.com 74007065 Litho U.S.A.